

Boulangers

Bourgogne / Franche-Comté

VOS PRODUITS MÉRITENT
UN BEL ÉCRIN page 12



Supplément n°103-3 du Monde des Artisans n°103 ■ novembre 2014

GROS PLAN SUR...
BESANÇON, UNE CITÉ
MODELÉE PAR LE
DOUBS ET VAUBAN P. 5

ACTUALITÉS
ZOOM SUR
LA QUALITÉ DES
BLÉS 2014 P. 32



SPÉCIALITÉ LOCALE
VIN JAUNE :
L'OR DU JURA P. 46



1000mat

PROMOS DE RENTRÉE

Les bons plans
sont sur
1000mat

Lot échelle pâtissière 600 x 400 + 15 grilles inox

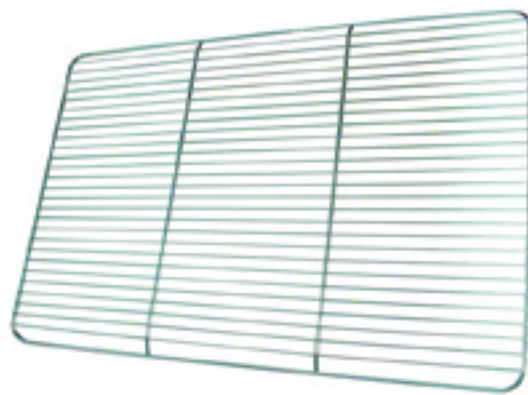


249€_{HT}

LIVRÉE DÉMONTÉE

- Échelle pâtissière (entrée 400)
- 20 niveaux
- Dimensions : l 400 x L 600 x H 1810 mm

Réf. PRM1024-1



Offre valable du 1 septembre au 30 novembre 2014, uniquement en France métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.



DÉCOUVREZ PLUS D'OFFRES

SUR NOTRE CATALOGUE PROMOS DE RENTRÉE

DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com



0 825 89 1000

Du lundi au jeudi : 9h / 18h - Vendredi : 9h/17h - 0,15€ / min

M ON ACTUALITÉ

- 4 Besançon : cité modelée par le Doubs et Vauban
- 8 L'agenda
- 42 Diviseuse-formeuse JAC
- 44 Pain d'épices de Dijon
- 46 Vin jaune : l'or du Jura

A CTUALITÉS

- 25 Le Charolais obtient l'AOP
- 29 Rendez-vous sur TF1 et M6
- 32 Qualité des blés 2014
- 34 Les nouveautés

A NNONCEURS

1000MAT	2	CS CONCEPT	21	MDGN DIFFUSION	33
AGENCE BOULANGERIE	39	EQUIP LABO FROID	7	PANIMATIC	29
AMF	38	EUROMAG	40	PANIRECORD	44
BORSOTTI	5	FELINO	19	PICOURT-CABIS	16
BRAVO FRANCE	25	FESTIVAL DES PAINS	48	POLIN	3
BWT WATER + MORE	32	JAC	27	POLYPANEL	30 et 45
CERF DELLIER	11	KEVA-PIECES	17	SALON SIRHA	13
CHOCOLATERIE STOFFEL	9	LABO FOUR DIFFUSION	43	TAYSO FRANCE	31
CHRONO	47	LCM	40	VANNERIE	
CORHOPI	35	LLOPIS	15	DE VILLAINES	12
CREATION-		MAP FRANCE	34	WIESHEU	23
BOULANGERIE.COM	38				

D OSSIER**12** EMBALLAGE : MODE D'EMPLOI POUR EMBALLER VOS PRODUITS ET VOS CLIENTS**E** NTREPRISES

- 10 Felino
- 23 Wiesheu GmbH
- 26 JAC
- 30 Tayso France
- 41 Pani Vending

P RATIQUE

- 36 La Bibliothèque des Pros

P ETITES ANNONCES

- 38 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel...

É DITO**Pascal Saby***Chers Lecteurs,*

Encore un mois pour préparer les fêtes ! Entre la fin des vacances scolaires et les quelques ponts de novembre, le mois est vite passé... Une bonne préparation est essentielle pour réussir ces périodes de forte activité que sont les fêtes. Dans ce numéro de novembre, nous avons également pensé à votre image à travers les emballages. Éléments qu'il ne faut surtout pas négliger : ils représentent une « carte de visite » pour votre commerce. En effet, un bel emballage va marquer les esprits ; estampillé de votre nom et coordonnées, il suscitera un intérêt supplémentaire lors de la dégustation de votre produit et pourquoi pas déclencher une vente. Surtout en ces temps de fêtes, et pour se différencier de la concurrence, en plus de faire « bon », il faut faire « beau » également.

Vous trouverez aussi dans ce numéro un point des différents événements auxquels nous avons assisté.

Ces manifestations restent très riches en expériences et idées. À chacune d'elles, nous avons pu en tirer des concepts/tendances pour la profession ; échanger sur des sujets qui animent quotidiennement les fournils... Nous espérons que ces sujets vous intéresseront autant nous qui avons eu à les traiter. Bonne lecture

Le Monde des Boulangers n° 103-3 Bourgogne / Franche-Comté supplément du Monde des Artisans n° 103 de Novembre-décembre 2014.
Site : www.lemondedesboulangers.fr. Directeur de la publication : François Grandidier. Directeur commercial et technique : Pascal Saby.
Rédacteur en chef : Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale : Christine Léger. Administratif : Nano Saby. Régie commerciale : Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél. : 04 50 32 17 43 - E-mail : contact@leseditions-gourmandes.fr. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN.
Le Monde des Boulangers n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution. Photo de couverture : Belcolade.
Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdoron@noos.fr.



POLIN
La culture de l'innovation depuis 1929

INNOVATION

FOURS À GRANULÉS DE BOIS



Écologique
Économique
Fiable

FOURS À SOLE ÉLECTRIQUES À RÉISTANCES CÉRAMIQUES

LA RÉFÉRENCE



RÉSISTANCES CÉRAMIQUE
une CUISSON "DOUCE"
des calories transmises à
basse température par des
éléments de chauffe de masse
5 fois supérieure aux
résistances blindées

Besançon

UNE CITÉ MODELÉE PAR LE DOUBS ET PAR VAUBAN

Et si l'on faisait une halte dans la capitale franc-comtoise? À Besançon, ville née au creux d'un méandre du Doubs, vous trouverez sûrement de quoi vous faire passer du bon temps.

Besançon s'inscrit dans un site particulièrement remarquable: une boucle formée par un méandre du Doubs et fermée par une colline. D'autres repères visuels s'imposent aussi à Besançon. Vauban, l'architecte militaire du roi Louis XIV, a en effet su s'approprier la disposition singulière de la cité pour ériger d'impressionnantes fortifications. L'importance stratégique de ce site avait déjà été remarquée par Jules César qui l'avait investi en 58 avant Jésus-Christ. La Citadelle est l'un des plus beaux chefs-d'œuvre de Vauban. Cette forteresse qui s'étend sur près de onze hectares est aujourd'hui un lieu culturel et scientifique. Elle est inscrite depuis 2008 sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco au sein du Réseau des sites majeurs de Vauban. Près de 250 000 visiteurs admirent chaque année son architecture et son cadre naturel et paysager. Située sur le mont Saint-Etienne et surplombant la ville de plus de cent mètres, elle offre des panoramas exceptionnels sur Besançon. Et derrière ses remparts, elle abrite trois musées de France: le musée de la Résistance et de la Déportation; le musée Comtois, un espace d'exposition des traditions de Franche-Comté et de réflexion sur notre temps; et le Muséum d'Histoire Naturelle, dont les espaces animaliers - jardin zoologique, aquarium, insectarium, noctarium - attirent un très large public. La Citadelle n'est pas la seule trace laissée par Vauban



© PHOTOS: VILLE DE BESANÇON - TOUS DROITS RÉSERVÉS

dans la cité bisontine. Il a doté toute la ville d'une structure défensive. On peut citer l'enceinte urbaine, le Fort Griffon, le quai Vauban...

Capitale de l'horlogerie française

Outre les musées de la Citadelle, deux des musées de Besançon comptent parmi les plus riches de France: le musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, et le musée du Temps. Le premier se situe place de la Révolution, face à la fontaine. Il abrite l'une des plus riches et des plus anciennes collections publiques de France. Un passage sur cette place est par ailleurs l'occasion de profiter d'une esplanade vaste et

lumineuse, entourée de façades de pierres blondes et bleues caractéristiques à Besançon. Ces couleurs proviennent de la pierre de Chailluz. Cette pierre calcaire bicolore gris-bleu et beige-ocre est extraite du sous-sol de la région depuis 1569, date à laquelle il est imposé aux bâtisseurs d'élever les façades sur rue en pierre. Dans le musée du Temps, installé depuis 2002 dans le palais Granvelle, tout le savoir-faire horloger de Besançon et de la Franche-Comté est raconté. En effet, sous l'influence d'horlogers suisses venus s'y installer à la fin du XVIII^e siècle, Besançon est devenue la capitale de l'horlogerie française.

D'après l'Office de tourisme de Besançon



La Citadelle de Besançon s'étend sur près de onze hectares et domine la ville de plus de cent mètres.

E.U.R.L. **PASCAL
BORSOTTI**



POUR TOUS LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE

"VOTRE PARTENAIRE DEPUIS
PLUS DE 20 ANS!"



**Concessionnaire
BONGARD**



Depuis le 13 Avril 2010



**S.A.V. Techniciens confirmés
7J/7 - 24H/24**

Départements
39 - 25 - 70 (partiel)

**1500 M² D'EXPOSITION
FOUR - MACHINE FROID...**

Magasin clé en main



www.borsotti.fr

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

Tél. 03 84 73 90 27 - pascal.borsotti@wanadoo.fr



© PHOTOS: VILLE DE BESANÇON - TOUS DROITS RÉSERVÉS

LA VILLE NATALE DE VICTOR HUGO

Victor Hugo est né le 26 février 1802 à Besançon, sur la place où sont également nés Charles Nodier et les frères Lumière, et où vécut Gustave Courbet. Sa mère, Sophie Trébuchet, originaire de Nantes, donne naissance à son troisième fils ce jour-là. Son père - le chef de bataillon Léopold Hugo - est en garnison à Besançon depuis le 19 août 1801. En avril 1802, il est nommé à Marseille où sa famille l'accompagne. Ainsi, Victor Hugo ne vécut que six semaines à Besançon. S'il a quitté rapidement la ville, il a néanmoins entretenu plus tard une correspondance importante avec les notables locaux.

Un espace vivant. Sa maison natale, au 140 Grande Rue, est ouverte au public depuis septembre 2013. La Ville a souhaité en faire l'emblème de ses multiples engagements, comme les libertés politiques, littéraires et journalistiques, le refus de la peine de mort, ou encore l'engagement pour une démocratie libérale et humaniste. À la différence des autres maisons où vécut Hugo - place des Vosges à Paris, ou à Hauteville House sur l'île de Guernesey -, elle n'a pas été conçue comme un musée mais comme un espace vivant, de réflexion, s'appuyant sur des thématiques chères aux poètes et qui sont aujourd'hui encore au cœur de grands enjeux sociaux.

Sébastien Le Prestre Vauban



Sébastien Le Prestre Vauban est né en 1633 à Saint-Léger-de-Foucheret (Yonne), dans la petite noblesse bourguignonne. Passé au service de Louis XIV en 1653, il y restera pendant 53 ans. Il établit à partir de 1668 le premier système entier et logique de défense des frontières françaises, terrestres et maritimes. Travaillant sur les procédés d'attaque, il instaure dès 1673 une méthode de siège qui reste en usage pendant deux siècles. Il remanie 130 places fortes et en construit une trentaine ex nihilo. L'ingénieur meurt à Paris en 1707, à l'âge de 74 ans. Il a laissé une trentaine de plans, mis en œuvre après sa mort.

« **Vauban sur son chantier** ». La statue en bronze de Vauban, créée par Pierre Duc, peintre et sculpteur franc-comtois, a été inaugurée en mars 2007. Elle mesure trois mètres de haut et pèse une tonne. Elle se situe à l'entrée de la Citadelle de Besançon.

INSOLITE À BESANÇON

Passages secrets. Les cours et arrière-cours regorgent de trésors, comme rue Battant dans la cour de l'Hôtel Champagney. Colombages, escaliers et coursives composent des passages (presque) secrets.

Murs d'image. De nombreux hommes et femmes célèbres sont nés, ont vécu, ou ont séjourné à Besançon. Au centre-ville, vous croiserez quelques grandes personnalités dans une série de trompe-l'œil : Louis Pasteur, les frères Lumière, Victor Hugo, ou encore Gustave Courbet.

Vous n'êtes pas à la minute près !

Place Jouffroy d'Abbans, l'un des cadrans des horloges de l'église Sainte-Madeleine ne possède qu'une aiguille ! L'église a été achevée en 1746. L'usage de deux aiguilles s'est généralisé plus tard.

L'eau de la ville de Besançon.

Au restaurant, on pourra vous proposer une bouteille de Bisontine. Il ne s'agit pas d'un vin ou autre alcool local, mais d'eau ! Avec cette marque déposée en 2006, la Ville de Besançon a permis de faire reconnaître l'eau municipale comme un produit contrôlé, agréable à boire, bon marché et nature. Elle existe en version plate ou pétillante.



Votre agenceur spécialiste des métiers de bouche

Magasins



Equip'Labo FROID
MATÉRIEL POUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

Vous souhaitez :

- DÉVELOPPER la fréquentation
- AMÉLIORER la fidélité
- AUGMENTER le panier
- ACCROÎTRE la marge et donc vos ventes et votre rentabilité,

*Alors,
CONTACTEZ-NOUS !*



Laboratoires



EQUIP'LABO FROID

3 rue Combe d'Enfer
ZAE du Bois Guillaume
21850 SAINT-APOLLINAIRE

Tél. +33 (0)3 80 53 67 00
Fax +33 (0)3 80 53 67 01
E-mail contact@equiplabofroid.com

www.equiplabofroid.com



SAV 24H/24 ET 7J/7 . TÉL. 03 80 53 67 00

145^e Vente des vins des Hospices de Beaune

Le dimanche 16 novembre 2014.
Sous la Halle de Beaune.

Cette année cette vente sera présidée par Michel Drucker et Adriana Karembeu, accompagnés de Teddy Riner et de la journaliste Tina Kieffer, répondant ainsi à l'invitation des Hospices de Beaune pour les associations « Toutes à l'école » et « Imagine ». Une pièce exceptionnelle de Corton Bressandes grand cru sera mise en vente au profit de ces deux associations. Nouveau cette année, la vente sera diffusée sur écran géant à l'extérieur, place des Halles et retransmise parallèlement sur le site internet de France 3 Bourgogne.

Plus d'infos sur
www.hospices-de-beaune.com



Jazz en cave

Le 15 novembre 2014.

Domaine Boyer Martenot à Meursault.
De 17h30 à 22h30.

Manifestation gastronomique et culturelle autour du vin, du jazz et de la peinture. Concerts de jazz, expositions de peintures et dégustations de vins accompagnés d'amuse-bouches dans les caves. Des navettes gratuites au départ de Beaune sont mises à disposition des amateurs.

Renseignements: Domaine Yves Boyer-Martenot
03 80 21 26 25



Animation cuisine « Patouille et ratatouille »

Au site du Malsaucy Sermamagny (90). Les mercredis et dimanches

jusqu'au 30 novembre 2014.
De 15 heures à 16 heures.

Atelier cuisine pour les grands et les petits encadré par un animateur de la Maison départementale de l'environnement. 15 postes de travail sont mis à disposition pour expérimenter des recettes inédites avec les trésors de la forêt.

Renseignements au
03 84 29 18 12 ou par e-mail :
maison.environnement@cg90.fr
Entrée: 2 euros.

Actualités

GDF SUEZ PRO

100 % DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS

GDF Suez lance GDF Suez Pro, une nouvelle marque entièrement dédiée aux clients professionnels. À travers cette nouvelle marque, le groupe propose des offres de gaz naturel, d'électricité et de services spécialement conçus pour les professionnels, ainsi qu'un accompagnement innovant et personnalisé du développement de leur activité: **Mon Projet +**. Les artisans sont non seulement accompagnés dans la gestion de leur budget et leurs énergies, mais aussi dans l'évolution de leur entreprise. Les dépenses énergétiques représentent en moyenne 5 % du chiffre d'affaires (hors transport) ce qui, pour un chiffre d'affaires de 220 000€, représente plus de 10 000 €.



© GDF SUEZ JEAN-BLAISE HALL

À GAUCHE, ÉRIC KAYSER :

« Quand j'ai commencé mon métier, j'étais trop seul. "Mon Projet +" est une belle opportunité de partager mon expérience et d'apporter des conseils sur des problématiques propres à notre métier. Je pense pouvoir aider Ève et Thibaud (à droite) dans l'organisation et la planification de leur production, les aider à améliorer leurs recettes si besoin ».

Pour limiter ces dépenses énergétiques, on peut agir en adoptant de nouveaux réflexes et en faisant quelques investissements. Pour récupérer la chaleur émise par la cuisson, il faut installer un échangeur thermique « air-eau » au niveau des conduits d'évacuation des fumées. Pour récupérer la chaleur produite par les machines frigorifiques, l'échangeur thermique doit être installé au niveau du condenseur de vos équipements. Dans les deux cas, la chaleur dégagée est transmise à de l'eau ou à l'air. Cela permet de produire de l'eau chaude sanitaire ou de chauffer certaines parties du commerce. Sachez que le bien-être au travail améliore la productivité des employés de près de 12 %.

Pour vos clients, le meilleur du chocolat - Pour vous, du temps et de la marge

Votre vitrine complète de Chocolats Maison Grande Tradition

Best Of Florilèges

28,90€^{ht/Kg}

les chocolats Pur Beurre de Cacao

**DANIEL
STOFFEL**

Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

**VOTRE PARTENAIRE
DE CONFIANCE**

DEPUIS 1963

La sélection de 11,6 Kg de 16 variétés de chocolats

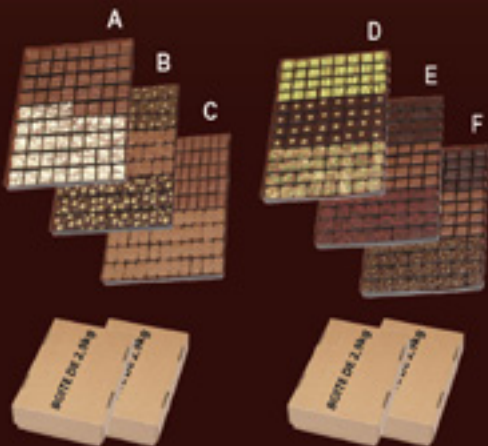
4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement

soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine



2 boîtes de 3 plateaux
de 7 variétés de Florilèges
(plateaux A, B, C)

2 boîtes de 3 plateaux
de 9 variétés de Florilèges
(plateaux D, E, F)

Détails de l'offre



PLATEAU A - réf : 295 H
• 365 g praliné amandes
et noisettes aux éclats de
nougatine, enrobage chocolat
blanc et au lait.
• 365 g praliné amandes et
noisettes aux grains de riz
soufflé, enrobage chocolat
au lait.



PLATEAU B - réf : 295 M
• 365 g ganache mi-amère au miel de sapin,
enrobage chocolat noir.
• 365 g praliné amandes et noisettes parsemé
de crêpes dentelle croustillantes,
enrobage chocolat au lait.
• 360 g ganache mi-amère nature,
enrobage chocolat noir.



PLATEAU C - réf : 295 B
• 540 g gianduja pur noisettes, enrobage chocolat au lait.
• 540 g gianduja pur noisettes au café,
enrobage chocolat au lait.



PLATEAU D - réf : 296 H
• 325 g duo gianduja pur noisettes et pâte d'amande,
enrobage chocolat au lait.
• 325 g ganache mi-amère au café pur Arabica,
enrobage chocolat noir.
• 320 g pâte d'amande à la pistache,
enrobage chocolat au lait.



PLATEAU E - réf : 296 M
• 325 g ganache amère à la vanille Bourbon,
enrobage chocolat noir.
• 320 g gianduja pur noisettes aux éclats de
noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait.
• 320 g ganache lactée à l'orange,
enrobage chocolat noir.



PLATEAU F - réf : 296 B
• 325 g duo de ganache noix de coco
et ganache amère,
enrobage chocolat au lait.
• 320 g praliné amandes et noisettes
aux éclats de noisettes torréfiées,
enrobage chocolat au lait.
• 320 g pâte d'amande au caramel,
enrobage chocolat noir.

**50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT**

Entreprise artisanale alsacienne, la chocolaterie Daniel Stoffel a créé Florilèges, une déclinaison de 16 variétés de chocolats que vos clients adoreront. Et vous aussi, car ils vous apporteront de la bonne marge, sans augmenter vos charges. Livrés avec des dépliant de présentation neutres et des étiquettes de composition.

Le BEST OF FLORILÈGES défend les couleurs de VOTRE enseigne !

Pour commander ou en savoir plus, **FACILE COMME UN COUP DE FIL 03 88 63 95 91 / 03 88 63 95 92**

commercial@daniel-stoffel.fr - www.daniel-stoffel.fr - 50 route de Bitche - BP 20212 - 67506 HAGUENAU cedex



Pétrin à spirale de cuve fixe et amovible Felino

LIGNE VERSATILE,
INDUSTRIELLE, ROBUSTE,
DE SIMPLE FONCTIONNEMENT
ET FACILE D'ENTRETIEN



Fabriqués en fonte, ce qui leur donne une grande robustesse, durabilité et une réduction du bruit, les pétrins à spirale Felino de cuve fixe et amovible permettent d'obtenir un pétrissage homogène et de grande qualité, en assurant une cadence de production élevée. Sa gamme de poids, entre 30 et 150 kg de farine, répond à tous les besoins : petite et moyenne unité de production (boulangerie/pâtisserie, restauration et hôtel) mais il peut être aussi intégré dans de grandes lignes de production automatisées, avec des élévateurs de cuves Felino et des systèmes de pesage d'ingrédients et de farines.

En bref...

LA FESTIVAL, DORÉE OU BIEN CUITE ?

Après avoir investi le marché des baguettes Premium, Festival des Pains redynamise la baguette « La Festival » afin d'aider les boulangers à mieux valoriser cette baguette « cœur de marché ». En respectant les méthodes de fabrication préconisées, le boulanger proposera une baguette de qualité avec un profil aromatique subtil et une texture à la fois croustillante et moelleuse. Cette baguette issue d'une farine élaborée avec des blés 100 % français s'inscrit dans une consommation quotidienne et sera proposée sous deux cuissons, « dorée » ou « bien cuite », afin de satisfaire tous les consommateurs ! Les artisans boulangers disposeront d'un ensemble d'outils de communication innovants et en lien avec leur enseigne afin de mettre en avant « La Festival » dans leur boulangerie. À partir de la même pétrissée, les boulangers Festival des Pains pourront également élargir leur offre clientèle en proposant un gros pain « Le Festival », la ficelle Festival, le Petit Festival en forme de bâtard sans oublier la nouvelle « Festival campagnarde » réalisée avec des graines de seigle germées et qui révèle des saveurs plus prononcées qui s'associeront parfaitement avec les plats en sauce.





CERFDELLIER.COM

L'ART DU DÉCOR PÂTISSIER DEPUIS 1932



Avec une boîte, décorez 20 bûches de Noël



patisdecor
CAKE DECORATION

Kit 1 : Thème Sapin doré

Référence P4000

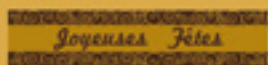


24,55€ HT

Le kit est composé de :



40 embouts de bûche
en chocolat



21 plaquettes Joyeuses Fêtes
en chocolat



42 sapins assortis
en chocolat



54 flocons
en chocolat



patisdecor
CAKE DECORATION

Kit 2 : Thème Jacquard de Noël

Référence P4001



21,71€ HT

Le kit est composé de :



40 embouts de bûche
en chocolat



21 plaquettes Joyeuses Fêtes
en chocolat



44 carrés assortis
en chocolat



42 boules de Noël
en chocolat

Suggestion de présentation

EMBALLAGE

MODE D'EMPLOI POUR EMBALLER VOS PRODUITS ET VOS CLIENTS

En boulangerie-pâtisserie, les différentes activités de vente (pain, pâtisserie, viennoiserie, snacking, restauration, etc.) sont consommatrices d'emballages et de conditionnements à usage unique (sacs, boîtes pâtissières, barquettes, serviettes, couverts). Indispensables pour des raisons d'hygiène et de praticité, ces emballages ont également un impact néfaste sur l'environnement. C'est pourquoi, à côté des emballages recyclables, les fournisseurs proposent aujourd'hui des emballages biodégradables et compostables adaptés à la vente à emporter en boulangerie-pâtisserie.

On compte environ 5 millions de tonnes d'emballages ménagers chaque année en France, ce qui représente 50 % des ordures des particuliers. Un ménage jette en moyenne 10 emballages par jour. Ces chiffres augmentent avec l'évolution des modes de vie et de consommation. Les Français mangent de plus en plus souvent hors de leur domicile et recourent à la vente à emporter, ce qui implique l'utilisation fréquente d'emballages jetables. Ceux-ci ont

un impact sur l'environnement tout au long de leur vie, de leur fabrication au devenir de leurs déchets. Aussi, est-il préférable de privilégier les emballages qui sont à la fois issus de ressources renouvelables et qui, après utilisation, pourront être traités de manière écologique.

Emballages biodégradables

Dans ce contexte, l'utilisation d'emballages écologiques, en particulier biodégradables, répond aux attentes des clients. Selon un son-

dage, l'impact environnemental de l'emballage est le troisième critère de choix dans un achat, après le prix et la praticité du conditionnement. 62 % des professionnels sondés souhaitent notamment savoir si l'emballage est biodégradable. Mettre en avant le caractère écologique de vos emballages peut vous permettre de capter une clientèle de plus en plus sensible à la protection de l'environnement et ainsi de vous démarquer de vos concurrents. Cette initiative sera d'autant plus appréciée si elle s'inscrit dans une démarche globale de développement durable de votre boulangerie (choix des matières premières, des emballages, des sources d'énergie...).

Emballages en matériaux biosourcés

Les matériaux biosourcés sont fabriqués à partir de végétaux (céréales ou autres plantes) renouvelables. Par exemple : les bioplastiques comme le PLA (acide poly-lactique) qui résulte de la fermentation du sucre ou de l'amidon de maïs. Ils offrent une alternative aux plastiques issus du pétrole. Autre exemple : la pulpe de canne (ou bagasse), résidu de la

FABRICATION 100% FRANÇAISE

CATALOGUE complet
sur www.vannerie.com

Ref : 391.60
L. 60 x 40

Ref : 410.88C
L. 70 cm

Ref : 180.45
45x24x15x50

Ref : 818

VANNERIE DE VILLAINES
Société coopérative agricole de vannerie
1 rue de la Chapelle - 37160 VILLAINES-LES-ROCHERS
tel : 02 47 45 43 33 fax : 02 47 45 27 48
E-mail : info@vannerie.com www.vannerie.com

**DU 24 AU 28
JANVIER
2015**

**EUREXPO - LYON
FRANCE**

LÀ OÙ NAÎT LA TENDANCE

Votre badge
d'accès gratuit
avec un justificatif
professionnel
et le code
invitation PBN sur
www.sirha.com



1025 Lyon 30 000 000 - Document non contractuel. Tous droits réservés.



www.sirha.com



Sirha

Le rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

canne à sucre après extraction du sucre. Ce résidu, qui était autrefois incinéré, est aujourd'hui utilisé pour fabriquer de la vaisselle jetable. Une seule tige de canne à sucre permet ainsi de fabriquer une cinquantaine d'assiettes à usage unique.

Emballages en matières recyclées



Un emballage recyclé est fabriqué en partie ou en totalité à partir d'un autre emballage déjà utilisé. Privilégier les matériaux recyclés permet de limiter l'utilisation de matières premières et de préserver les ressources naturelles. Deux logos (*cf ci-dessus*) indiquent si l'emballage a été fabriqué à partir de matériau recyclé. Le premier est l'anneau de Moebius. Le chiffre à l'intérieur de l'anneau indique le pourcentage de matières recyclées utilisées pour fabriquer le produit. Si l'anneau n'est pas associé à un pourcentage, il indique seulement que l'emballage est recyclable. Le second signale si le papier est recyclé. Le pourcentage mentionné

dans ce logo correspond au taux de fibres de récupération utilisées pour fabriquer le papier. Cependant, ces logos sont peu utilisés en pratique. La plupart des logos présents sur les emballages font plutôt référence au devenir de ces emballages qu'à leur origine. Ceci est source de confusion et rend difficile l'identification des emballages qui ont été réellement recyclés.

Interdiction des sacs plastiques

À partir du 1^{er} janvier 2016, Ségolène Royal, ministre de l'Environnement, a fait voter une disposition prévoyant l'interdiction de tous les sacs plastiques dans les commerces. Cet amendement du gouvernement a été présenté à l'Assemblée Nationale dans le cadre du projet de loi relatif à la transition énergétique. Selon la Fédération du commerce et de la distribution, cette mesure sera coûteuse pour les Français. « *Le surcoût de 300 millions d'euros pour les commerçants entraînera une hausse des prix inévitable. Cela sera défavorable à la consommation* ». Cette mesure devrait être inefficace au plan environnemental. Faute de collecte sélective adaptée, ces sacs seront incinérés et auront un bilan environnemental négatif.

Jean-Pierre Deloron

LA COMMUNICATION PAR L'OBJET

La boulangerie-pâtisserie artisanale comme tous les commerces de proximité doit se différencier au niveau de l'emballage du pain et de la pâtisserie. Cette différenciation est essentielle économiquement afin de conquérir et de fidéliser une clientèle toujours plus exigeante et à la recherche de proximité et de services. Aujourd'hui, la qualité des produits ne peut pas être le seul élément de différenciation. Chaque boulangerie à ses spécificités : baguettes spéciales, recettes locales, snacking, etc.

Sachets baguettes

Un grand nombre d'objets peut supporter ou communiquer votre identité. Les plus connus sont bien évidemment les sachets baguettes, les sacs pains spéciaux et la mousseline. La qualité des supports est une preuve de professionnalisme et ne doit pas être négligée. La qualité de l'accueil n'échappe pas à la communication par l'objet. Un message de bienvenue sur un tapis de sol à l'entrée de votre boulangerie est à la fois communiquant mais aussi utile. Il est également essentiel de penser aux calendriers et objets promotionnels dès lors que l'enjeu de fidélisation a été décelé comme une des clefs du développement de votre boutique.



LES ACTEURS DU MARCHÉ

Produit dérivé et fabriqué à partir du pétrole, le plastique ne fait plus recette pour les emballages alimentaires.

Aujourd'hui, les industriels proposent des emballages dont l'origine ou la fabrication sont plus écologiques.

DAVOISE



Des collections toujours aussi festives pour Davaise en 2014 ! Des formes originales, des couleurs vives et tendances avec des coffrets chics et raffinés. Ballo-boîtes, ballotins, tubes mixtes, boîtes rondes, formats découvertes pour les toutes petites quantités, Davaise continue de surprendre et d'innover. Sans oublier une multitude d'astuces pour optimiser le rangement des différentes formes de spécialités chocolatées. Du glamour chic avec la collection « Glam'or », du raffinement avec la collection « Féline », du festif avec la collection « Pixel » ou tout simplement du pep's avec la collection « Géométrix ». Les artisans n'ont plus que l'embarras du choix que vous pouvez retrouver sur la boutique en ligne qui recense toutes les nouveautés et les promotions.

BOUTIQUE HOP

La boutique HOP vous propose plein d'idées originales pour vos vitrines de Noël ! Mugs, contenants décoratifs, arbres de Noël, bonbonnières et autres pères Noël... Vous serez surpris par la variété des produits d'emballages. Le catalogue est rempli d'astuces originales pour vous aider à réaliser votre décoration et donner à votre magasin une allure chic. Les produits présentés sont en stock limité. Il n'y a pas un moment à perdre !

DEPUIS 1949,
65 ANS DE BIOÉNERGIES



L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE

TRADITION & INNOVATION



GIRATOR
bioénergies



GIRELEC
électricité verte



VAPOTRAD
bioénergies

LE PIONNIER DES BIOÉNERGIES:

- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS
- MATIÈRES VÉGÉTALES

TOUTES LES SOLUTIONS DES ÉNERGIES RENOUVELABLES

QUALITÉ - ÉCONOMIE - DURÉE DE VIE

Distributeur officiel et exclusif

contact@boulangerie-co.fr 05 34 25 13 65



www.boulangerie-co.com

PICOURT-CABIS

Le spécialiste de la création personnalisée d'emballages alimentaires haut de gamme Picourt-Cabis innove avec un support gâteau qui ne ressemble en rien aux standards existants : les mots croisés. Ce nouveau support attire par son originalité qui suscite la gourmandise, avec une combinaison de mots rappelant à la fois les différents gâteaux, les goûts, les textures et envies. Ce carton à l'avantage d'être un tout bois et de pouvoir être découpé à la demande. Une autre star de Picourt-Cabis : la caissette à bords roulés. Elles connaissent un succès grandissant auprès des fournisseurs et les raisons en sont simples. Adaptées à la cuisson, personnalisables comme tous les produits Picourt-Cabis, elles sont proposées dans quatre formats différents. L'un des atouts de ce produit tient à sa robustesse. En effet, le bord roulé renforce la caissette tandis que l'intérieur, doublé de PET assure étanchéité, cuisson et démoulage. Des propriétés indéniables reconnues par les professionnels - la caissette à bord roulé remplace progressivement les moules de cuisson traditionnels ainsi que les verrines plastiques. La caissette à bords roulés, un produit moderne et écologique.



Le Couturier des Saveurs
depuis 1886

**PICOURT
CABIS**
Créateur d'emballages

Tél. : 02 32 61 30 30 - info@picourt-cabis.fr
www.picourt-cabis.com

AMBELYS

Société spécialisée dans la conception, la fabrication et la distribution d'emballages consommables et personnalisés pour la boulangerie-pâtisserie, Ambelys propose plus de 1 000 références sur stock et plus de 30 produits personnalisables. L'innovation majeure développée en 2014 est le concept « CarteBox » ou comment personnaliser vos boîtes pâtissières avec une carte de visite à votre nom ! Ce concept, dont la marque et les modèles sont déposés auprès de l'INPI, présente des avantages considérables. Les boîtes pâtissières permettent d'insérer sur le couvercle votre carte de visite personnalisée. Ce concept vous permet de conserver votre trésorerie plutôt que de l'immobiliser dans des boîtes personnalisées avec toutes les contraintes de stockage et de rupture qui vont de pair. Vous commandez uniquement les tailles de boîtes pâtissières qu'il vous faut ! Inutile de commander par grande quantité. Toutes les tailles de boîtes sont disponibles en paquet de 50 et livrées sous 48 heures dans la France entière. Au niveau tarif, le concept « CarteBox » est de surcroît plus économique qu'une boîte pâtissière personnalisée. La face avant tombante vous permettra, ainsi qu'à vos clients, d'insérer et d'extraire votre entremets très facilement. 4 coloris disponibles : anis, fuchsia, chocolat et blanc. Pour 2015, Ambelys prépare une extension de la gamme avec des nouvelles couleurs et des séries limitées.



Articles disponibles
en stock

Expédition en 24 heures



**Garantie
meilleur prix**



**Paiement
100% sécurisé**



5%
de réduction
sur tout le site pour les
100 premières commandes
avec le code
BMP10

commandes d'un montant minimum de 500 € HT.

TOUTES VOS PIÈCES SONT ICI >>> www.keva-pieces.com - 7J / 7 & 24H / 24

CONTACTEZ-NOUS : 01 42 02 34 34

and

SOLIA

Fabricant de solutions packaging haut de gamme, Solia a fait appel à Olivier Bajard, Meilleur Ouvrier de France installé à Perpignan, qui a apporté ses conseils et son expérience pour sublimer chaque dessert ou mise en bouche. La société a imaginé deux nouvelles gammes de plateaux pour la présentation et le service. Le plateau Ambassadeurs, bordé d'un cadre blanc, permet une présentation élégante avec son revêtement facilement personnalisable. En carton compact lourd, ce plateau peut accueillir un couvercle sur mesure à la demande. Décliné en trois dimensions, il correspond à toutes les utilisations. Solia a conçu également le plateau Ardoise pour une présentation astucieuse des produits. Il dispose de plaques de calage pouvant accueillir quatre ou six Sph'air et peut être complété d'un couvercle. La texture effet ardoise, très tendance, sublimerà vos créations, tout en sobriété.

Présentation soignée

La gamme Egéry est inspirée des cloches de restaurants. Elle permet de présenter de façon raffinée vos pains surprise et autres pièces montées. Pratiques et en plexiglas, elles passent au lave-vaisselle pour de multiples utilisations. De forme ronde ou cubique, elles laissent

libre court à l'imagination. Solia propose également une collection d'étuis à fenêtre personnalisables avec la gamme Gourmandine. Finition noir mat à l'extérieur et fuchsia à l'intérieur. Ces étuis accueillent trois, six, neuf ou douze macarons, biscuits, mendiants, etc.

Les étuis
Gourmandine



Réglettes
macarons.

ETNA PACK

Etna Pack lance sa nouvelle collection d'emballages 2014 ! Objectif : vous permettre de personnaliser vos boîtes et vos vitrines au gré de vos envies et des occasions. Pour Noël, habillez d'or vos chocolats avec la nouvelle collection de ballotins « Byzance ». Etna propose également des fourreaux décorés à adapter sur des ballotins standards. La gamme des fourreaux « Jazz » avec six coloris disponibles, vous offrira de multiples possibilités de décors en les associant à sept collections de ballotins unis. Vous pourrez également profiter de notre nouveau kiosque à événements : choisissez parmi les messages proposés (joyeux anniversaire, bonnes fêtes, etc.) et Etna personnalisera en dorure à chaud les fourreaux et ballotins de votre choix pour ces occasions spéciales. Côté confiserie, retrouvez toute une gamme de boîtes transparentes également personnalisables : boîtes rondes, rectangulaires, réglettes, cubes et tubes de toutes tailles afin de mettre en valeur vos plus belles créations. Cette année, Etna présente nouvelle gamme de boîtes carrées avec cuvettes colorées assorties aux ballotins ainsi que des nouveautés pour les macarons avec les réglettes six et trois macarons. Véritable spécialiste de l'emballage avec son unique site de fabrication en France, Etna peut également étudier toute demande de fabrication sur mesure.

JACQUES EMBALLAGES

Fabricant français, Jacques Emballages vous aide à préparer les fêtes de fin d'année avec une gamme d'emballages spéciale Noël ! Symbole du bonheur et de la joie, le rouge sera associé au noir. Ces deux couleurs donnent le ton, avec un large choix de pochettes-cadeaux, papiers cadeaux métallisés, petits contenants pour chocolats (à partir de six chocolats) coussinets trois et cinq feuilles, nombreux sacs de transport depuis les petites pochettes en papier kraft ou les sacs bio en amidon jusqu'aux sacs luxe à cordelettes, de toutes dimensions. Pour Jacques Emballages, l'autre thème majeur de 2014

COMATEC

Comatec propose deux verrines décoratives qui se distinguent grâce à leurs formes audacieuses et épurées. Leur transparence permet de valoriser toutes les préparations. « Icône » est une verrine cylindrique à double paroi qui, lorsqu'elle est remplie, laisse apparaître un joli cône en trompe l'œil. En verre borosilicate, elle est réutilisable et supporte les chocs thermiques de -30 à 300 °C. Pâtissier-chocolatier à La Baule, Christophe Roussel utilise régulièrement ce modèle de verrine comme pour son abricot liégeois. « Lova » est une verrine à bord relevé à mi-chemin entre la cuillère et la « loveuse », grand classique du mobilier design. Christophe Roussel l'utilise pour son dessert crème mangue-passion.



concernera une variété d'emballages pour chocolats autour de la couleur orange. Cette chaleureuse et lumineuse couleur réchauffera l'hiver et insufflera de l'optimisme. Complément indispensable de la gamme de luxe sacs « Intense », les mini-sacs deviennent en un clin d'œil un joli paquet cadeau pour un sachet de douceurs ou un lot de tablettes. Ces petits contenants s'accrochent dans le sapin !

Emballages alimentaires

Reconnu pour son savoir-faire depuis plus de 50 ans, Jacques Emballages sélectionne rigoureusement les matières premières de ses emballages alimentaires : films de pure cellulose, bio-sourcés, répondant aux normes internationales de compostabilité, films techniques, barrières aux arômes, à l'humidité, résistant aux graisses, films haute brillance, bioplastiques, films recyclables, etc. Pour la boulangerie-pâtisserie, la société d'emballage extrude, imprime et transforme une large gamme de sacs publicitaires recyclables. Ces produits basiques et économiques sont plébiscités par les artisans pour leur qualité.





Fabricant de machines pour Boulangerie et Pâtisserie





« SAC & + »

Spécialisée dans le conseil, les études et la vente d'emballages pour les artisans, Charlotte de Vergès présidente de l'entreprise « SAC & + » a mené une réflexion sur le thème suivant : Qui n'a jamais été exaspéré à la lecture annuelle de son bilan comptable de constater qu'au poste emballage et conditionnement des centaines, voire des milliers d'euros, s'entassent dans la colonne achats et dépenses ?

Je constate quotidiennement que bon nombre des emballages utilisés en boulangerie-pâtisserie ne répondent, ni à vos besoins internes, ni à ceux de vos clients. Par exemple : En sortant de ma boulangerie-pâtisserie, je cale sous le bras ma baguette conditionnée dans un sac trop court qui va laisser s'éparpiller sur ma veste une pluie farineuse. J'attrape du bout des doigts le haut du sac papier des croissants et de l'autre main la boîte à gâteaux fermée par un morceau de bande adhésive et un lien qui, je l'espère, assureront le maintien de la pâtisserie en place. Arrivée devant la porte de mon véhicule ou celle de mon domicile, je tente d'attraper mes clefs et de déposer le tout sur la première table qui se présente en essayant d'éviter toute catastrophe ! Ensuite, j'essaie de sortir mes gourmandises de leur emballage respectif. Le sac papier du pain est trop petit et inapproprié à sa bonne conservation. Je le jette dans le bac prévu au recyclage papier. Celui des croissants, malgré lui a rempli la fonction du papier absorbant. Je



suis donc contrainte de le jeter avec les ordures ménagères à défaut de pouvoir le recycler. Quant à la boîte à gâteaux, après avoir cherché des ciseaux pour couper le lien, 3 solutions s'offrent à moi pour enlever la bande adhésive : la première avec mes ongles sera un échec ! La deuxième solution : me munir d'un couteau pointu risque de me blesser. La troisième sera la bonne : arracher délicatement le couvercle du carton tout en assurant la bonne tenue du dessert. Il ne me reste plus qu'à le sortir du fond de la boîte, c'est-à-dire d'en couper les bords pour le faire glisser dans un plat de présentation. »

Apporter des conseils

À la suite de ce constat, on est en droit de se dire : Que d'énergie, de temps et d'argent dépensés à acheter les emballages, les stocker, gérer le temps d'attente de vos clients lors du conditionnement de vos produits malgré le bon dévouement des vendeuses pour vous entendre dire que le choix de vos emballages est inapproprié car ils sont trop nombreux du fait de leurs différents volumes et de la multiplication des matériaux utilisés. La preuve : le conditionnement de vos pâtisseries nécessite 1 boîte par taille de gâteau auquel vous ajoutez un lien et une bande adhésive. Au total : trois articles qui nécessitent trois passages de commande, trois réceptions, trois espaces de stockage, trois manipulations au détriment des clients suivant qui attendent. Le résultat final est alarmant lorsque l'on prend en compte le coût de chacun de ces postes ». Face à ce bilan, la société « SAC & + » vous apporte des solutions en optimisant le nombre des emballages et le choix des matériaux utilisés dans votre boutique.

PANIBOIS

Panibois lance une gamme de mini-cercles en bois pour tartelettes individuelles, sucrées ou salées pour tout type de faim. Personnalisation incluse dans le prix dès le premier carton pour une communication accessible même aux plus petits. Avec ces mini-cercles, Panibois continue à apporter des solutions naturelles qui inspirent et valorisent vos plus belles créations. Un vrai partenaire pour les artisans boulangers !



Panibois®
L'innovation au service de la tradition



LINPAC PACKAGING

La gamme LeanBake s'enrichit de nouveaux emballages pour les pâtisseries à emporter sous forme d'emballages individuels. Ils sont dotés de bases et de couvercles légers. Disponibles dans diverses tailles et couleurs, mais aussi dans des formats individuels et duo, ces emballages sont adaptés aux parts individuelles de gâteaux, pâtisseries, muffins, tartes, petits choux, beignets, etc.

Les innovations techniques mises en œuvre permettent d'obtenir des emballages plus légers, sans diminuer la rigidité et les qualités protectrices de l'emballage. Les produits sont parfaitement protégés pour arriver jusqu'à chez le consommateur dans un état impeccable de conservation et de fraîcheur.

Ces emballages ont été développés afin de répondre directement aux artisans boulangers qui demandent des emballages leur permettant de réduire leurs coûts et leur impact sur l'environnement.

La gamme inclut des boîtes hermétiques et semi-hermétiques à couvercle charnière ainsi que diverses solutions de base et couvercle. Les boîtes hermétiques ont été développées spécialement pour les produits à base de génoise, afin d'éviter le dessèchement et de préserver leur moelleux plus longtemps.

Les boîtes standards sont légèrement ventilées sur trois côtés pour que l'air puisse circuler et aider les produits tels que les croissants et viennoiseries à conserver toute leur fraîcheur.

Linpac Packaging a également pris soin de concevoir l'angle du coin des emballages de manière à faciliter leur ouverture et l'utilisation par les consommateurs.

Fabriqués en Italie
Comme les FERRARI !



accessoires livrés avec
tous les modèles



kit four complet



nouveau design exclusivité CS CONCEPT

Aspirateurs **SPÉCIAL FOUR** et **BOULANGERIE**

livrés avec accessoires (kit four en option) - existe avec 2 ou 3 moteurs

aspire même à 250°C !

- CS63 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg) : **699 €HT** avec kit four / ou **489 €HT** sans kit four.

- CS60 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg) : **599 €HT** avec kit four / ou **399 €HT** sans kit four.



FRAIS DE LIVRAISON GRATUITS

OFFRE SPÉCIALE
DU 10/11/2014 AU 10/12/2014

CS-CONCEPT

Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr / www.csconcept.fr
22 rue des moullissards BP 81 21240 TALANT - (Dijon)



PROMOPLAST

Basée à Châteaubriant en Loire-Atlantique, l'entreprise compte 130 collaborateurs et génère 14 millions d'euros de chiffre d'affaires avec plus de 8 000 clients actifs. Promoplast conçoit, fabrique et commercialise des supports de communication personnalisés en petite série (sachets pains et baguettes, mousseline, objets, vitrophanie, etc.) pour aider les artisans boulangers dans la création de leur identité visuelle et mettre en valeur leur savoir-faire auprès des consommateurs. Bien plus qu'un fabricant d'emballages, Promoplast agit en tant qu'agence de communication. Du conseil à la création des outils de communication personnalisés jusqu'à leur fabrication, Promoplast accompagne depuis plus de 40 ans le boulanger de A à Z. Cela permet d'avoir un seul prestataire et garantir la cohérence des visuels.

Acquisition d'Alsys

Promoplast a racheté Alsys, société spécialisée dans les emballages alimentaires depuis 50 ans. Installée à Brie Comte Robert, en Seine et Marne, cette acquisition favorisera le développement de Promoplast sur le marché du commerce de proximité alimentaire. « La



combinaison d'Alsys et de Promoplast permettra à nos clients de profiter d'une offre plus large et de bénéficier de toujours plus de conseils, de services et de réactivité », a déclaré Jean-Filbert Roussel, PDG de l'entreprise. Promoplast profitera de l'expérience et du savoir-faire d'Alsys dans la fabrication de papier alimentaire pour développer sa production de différentes matières de papier alimentaires personnalisées au nom et à l'identité visuelle des artisans des métiers de bouche. Les clients d'Alsys Packaging continueront à bénéficier du même niveau de qualité et d'un service de proximité avec le magasin situé sur le marché de Rungis.



LE SAC PUBLICITAIRE

Dans un souci de respect de l'environnement, la marque « Le Sac publicitaire » travaille avec des usines de fabrication européennes qui respectent les normes ISO 14001 en matière de qualité et de développement durable. Les sacs en papier sont 100 % biodégradables. Ils sont fabriqués à partir de papier kraft blanc ou brun et assemblés avec des colles naturelles et imprimés avec de l'encre à l'eau. Par exemple, les sacs plastiques Oxo biodégradables respectent l'environnement. Au moment de leur fabrication, il est ajouté un additif pour le rendre biodégradable rapidement. Sa durée de vie est de dix mois mais peut être raccourcie. Le processus de fragmentation du sac plastique débute sous l'effet de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Sous les effets combinés de l'oxygène et de la température, les chaînes carbonées du polyéthylène sont assimilées par les bactéries. En fin de décomposition, le sac en plastique a totalement disparu tant visuellement que chimiquement. Il ne reste que des composants naturels : de l'eau et du CO₂.

EXEMPLES DE PRÉSENTATION

WEISS

La chocolaterie Weiss lance un nouveau fourreau composé de deux coffrets découverte de napolitains. Le premier rassemble différents produits : Ébène 72% de cacao, Ibaria 67% de cacao aux écorces d'orange confites, Grand noir 57 %, lait entier 37 %. Le second regroupe 3 napolitains de différentes origines : Bassam 69 % pure origine Côte d'Ivoire, Li Chu 64% pure origine Vietnam et Ceiba 64% pure origine République Dominicaine. Pour mettre ce coffret en valeur, Weiss l'a habillé de tissus ethniques et fleuris aux couleurs vives et contrastées avec des finitions d'impression qualitatives et du marquage à chaud. Un coffret moderne et élégant !



Si appréciable de
pouvoir encore bénéficier de
nouvelles idées*.

* Comment réussir sans le savoir-faire et la capacité d'innovation de chacun ?

Nous nous consacrons à vos attentes pour atteindre la perfection de la cuisson en magasin, et ce depuis plus de 40 ans. Notre objectif : avoir en permanence de nouvelles idées qui viennent contribuer au succès de votre magasin. Avec nos innovations, nous vous accompagnons au quotidien et vous apportons un soutien tant professionnel qu'humain.

WIESHEU
Im Laden backen!

www.wiesheu.fr

Entreprise

Wiesheu GmbH

LE FABRICANT DE FOURS ALLEMAND S'IMPLANTE EN FRANCE

Face à la croissance des ventes et aux marchés qu'il reste à séduire, Wiesheu GmbH vient d'ouvrir une filiale en France à Schiltigheim, à quelques kilomètres de Strasbourg avec un objectif : conquérir les boulangeries artisanales avec ses fours de magasins innovants.

C'est en 1973, dans un simple garage, que commençait l'histoire de Wiesheu. Depuis maintenant plus de quarante ans, le pionnier de la cuisson en magasin fabrique des fours de magasin innovants. Chaque année, Wiesheu fabrique, en Allemagne, entre 10 000 et 12 000 fours. L'entreprise emploie plus de 500 collaborateurs et a atteint un chiffre d'affaires de près de 105 millions d'euros en 2013.



Volker Groos et Jean-Luc Kaercher ont inauguré les locaux de Schiltigheim, le 24 septembre, en présence de Marie-Reine Fischer, vice-présidente de la Région Alsace.

© HIGRARE/PIXEL IMAGE

La société est aujourd'hui présente partout dans le monde et depuis près d'une décennie en France. « Jusqu'à présent, le service après-vente était piloté depuis la maison mère et par des techniciens en home office. Le fonctionnement convenait car il y avait peu de fours sur le territoire français », explique Jean-Luc Kaercher, PDG de la filiale française. Mais Wiesheu a connu un fort développement ces dernières années :

3 000 fours installés en cinq ans. La décision a finalement été prise d'ouvrir une filiale française. « Pour être plus proche des clients et leur proposer un service encore meilleur. Aussi pour assurer un plus grand développement commercial sur la France », appuie Jean-Luc Kaercher. Le service commercial est, pour le moment, composé de deux personnes, dont Jean-Luc Kaercher. Aujourd'hui la filiale française compte six personnes. « On espère pouvoir embaucher deux à trois personnes supplémentaires d'ici deux ans. On souhaite notamment renforcer l'équipe technique », confie le PDG français.

Des fours en démonstration

Pour l'implantation des bureaux le choix s'est porté sur l'espace européen de Schiltigheim, à quelques kilomètres de Strasbourg. « L'Alsace, région frontalière, située à proximité de la maison-mère, région gastronomique par excellence et au dynamisme industriel reconnu, s'est naturellement imposée à nous. Nos bureaux sont destinés à accueillir l'activité administrative de la filiale française et les clients », souligne Jean-Luc Kaercher.

Outre les bureaux, le local comporte également un showroom où est présenté l'ensemble de la gamme commercialisée par Wiesheu. Ces fours sont à la disposition des clients qui souhaitent les tester avant achat. Des formations seront également mises en place. « La France et l'Allemagne sont des voisins et des partenaires politiques et économiques privilégiés. Mais, malgré leurs similitudes, Français et Allemands ont des exi-



L'équipe de Wiesheu France au complet. Le PDG, Jean-Luc Kaercher, espère deux à trois embauches supplémentaires d'ici deux ans.

Jean-Luc Kaercher, PDG Wiesheu France



Volker Groos, PDG de Wiesheu GmbH, et Jean-Luc Kaercher, PDG de la filiale française.

« J'ai intégré Wiesheu en novembre 2013 pour réaliser et diriger le projet Wiesheu France », confie Jean-Luc Kaercher, aujourd'hui PDG de Wiesheu France. Après ses études professionnelles en électrotechnique et quelques expériences en maintenance industrielle, Jean-Luc Kaercher a rejoint une entreprise de réputation mondiale dans le domaine de l'équipement des cuisines professionnelles. Durant 26 années, il a exercé plusieurs missions au sein de cette entreprise dont les sept dernières années en tant que directeur des ventes Grand Est avec une équipe de 18 personnes sous sa responsabilité. Entouré d'une équipe de six personnes, Jean-Luc Kaercher a aujourd'hui pour mission de développer les ventes de fours Wiesheu et le service après-vente sur toute la France.

gences différentes. Nous avons tenu compte des particularités françaises. Nous avons adapté nos produits et nos logiques », confie Volker Groos, PDG de Wiesheu GmbH.

À la conquête de l'Ouest

3 000 fours Wiesheu sont aujourd'hui installés en France. « La GMS constitue 80 % de notre clientèle : supermarchés, points chauds à l'entrée des centres commerciaux avec cuisson devant le client... », explique le PDG français. La France compte aujourd'hui 30 000 boulangeries artisanales. Un potentiel non négligeable que Wiesheu souhaite conquérir. « En boulangerie, la cuisson s'effectue souvent de nuit. Les clients peuvent acheter des produits qui sont parfois déjà cuits depuis huit heures. Or le client recherche aujourd'hui des produits frais. En France, on y est particu-

lièrement attaché », observe Volker Groos. Wiesheu vise les artisans qui veulent cuire le pain devant le client pour l'attirer, proposer des produits frais, aussi se développer en créant des points chauds. « Le marché du snacking est en retard en France par rapport à l'Allemagne mais il ne demande qu'à se développer. Nous sommes déjà référencés dans un certain nombre de chaînes », souligne Volker Groos.

Aujourd'hui, Wiesheu est présent essentiellement sur le Grand Est de la France et un peu dans le sud. L'entreprise cherche à se développer dans le Grand Ouest. Elle espère implanter 750 fours supplémentaires chaque année sur le territoire français. « Il y a de la concurrence mais il y a des parts de marchés. Le développement de la cuisson en magasin est un marché qui s'ouvre », estime Jean-Luc Kaercher.

Hélène Grare

Le Charolais obtient l'AOP



Fabriqué partir de lait de chèvre cru entier, le fromage Charolais a obtenu l'appellation d'origine protégée (AOP). Il est de forme cylindrique verticale légèrement bombée,    pâte de couleur crème, ferme et lisse.    l'issue d'un délai minimal d'affinage de

16 jours, son poids est compris entre 250 et 310 g pour un diamètre à mi-hauteur compris entre 60 et 70 mm et une hauteur comprise entre 70 et 85 mm. Sa croûte évolue du beige-ivoire à l'état jeune vers le bleuté. Des taches bleues principalement de pénicillium peuvent apparaître en cours d'affinage. Le Charolais contient au minimum 45 g de matière sèche pour 100 g de fromage.

Aire géographique : 252 communes

L'aire géographique de l'appellation AOP s'étend sur 252 communes où sont effectuées la production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages et trois communes prises en partie où seul l'affinage des fromages peut être réalisé. Le Charolais est l'héritage d'une tradition ancienne d'élevage de chèvres et de production de fromages, dans les fermes bovines du Charollais et du Brionnais. L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'élevage et de l'engraissement des bovins. C'est dans les années 1960 que la production de fromages en pur lait de chèvre s'est confortée. Aujourd'hui, la production est rest  e essentiellement fermière, au sein d'élevages traditionnels de petite taille. L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC et existe depuis 1992.

LOI DE FINANCES 2015 : suppression de l'indemn  t   de départ pour les artisans

Le conseil d'administration de la caisse nationale du RSI exprime sa forte désapprobation à l'encontre du projet des pouvoirs publics, de supprimer le dispositif d'indemn  t   de départ pour les artisans et commerçants. Créée en 1972, l'indemn  t   de départ vise à compenser, lors de leur départ en retraite, l'absence de possibilité de valoriser les fonds de commerce des artisans dont l'activité leur procure de très faibles revenus, en raison notamment de la concurrence des circuits de la grande distribution. En 2013, le RSI, en charge de la gestion de cette aide pour le compte de l'état, a vers   cette indemn  t      1 330 indépendants pour un montant global de 12,66 millions d'euros.



Appel Professionnels Qualité

   TOUS LES QUI AIMENT LA

Paquet Noël 2014

Enrobeuse K24 Premium Gold avec Tapis EVO

OFFRE EXCEPTIONNELLE*

~~21700   ~~
15490   

Informations au
01 69 43 50 50

* Offre limitée dans les départements des distributeurs participants





Spécial fête fin d'année 2014

Les 3 prochains Trittico® Club de BRAVO France

le MERCREDI 05/11/2014
14h à Grigny
avec Christophe Adam

le JEUDI 13/11/2014
14h à Rennes
Centre Culinair Contemporain
8, rue Jules Maillard de la Gourmerie
Rennes Atalante Champeaux
avec MOF Bruno Le Derf

le MERCREDI 19/11/2014
14h à Bordeaux
Hotel Pullman Bordeaux
Avenue Jean Gabriel Domergue - 33300 Bordeaux Le Lac
avec Christophe Adam

Places disponibles : 75 (inscrivez-vous rapidement)
RDV Téléphonique requis : 01 69 43 50 50



Démonstration de l'enrobeuse K24 EVO



Pour un conseil professionnel et adapté à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter :
BRAVO France - 13, rue J.J. Rousseau - 91350 Grigny - Tél. : 01 69 43 50 50
info@bravoFrance.fr - <http://www.bravoFrance.fr>

JAC

POURQUOI SE SÉPARER MAINTENANT DE VOTRE BONNE VIEILLE TRANCHEUSE JAC ?

Entretien avec Stéphane Guillaumont, Directeur commercial de la société JAC.

POURQUOI VOULEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA NOUVELLE TRANCHEUSE JAC ?

Vous savez, je visite beaucoup de boulangeries-pâtisseries artisanales en France et je suis souvent frappé par le côté un peu rustique de la trancheuse JAC dans des magasins si pimpants et si joliment aménagés. C'est quelque part une fierté de voir que les artisans boulangers sont fidèles à leur vieille trancheuse JAC qui fonctionne toujours même si, avec l'âge, elle a les articulations qui grincent un peu... Mais quand je la compare à la nouvelle trancheuse JAC qui se vend dans le monde entier, je souhaiterais mettre mes concitoyens en appétit, leur donner l'envie et d'oser franchir le pas. C'est à cela que nous avons travaillé pour les fêtes de Noël.

QU'EST-CE QUE CETTE NOUVELLE MACHINE OFFRE DE SPÉCIAL ?

Tout ! Imaginez la différence entre votre voiture ou votre téléviseur d'il y a 20 ans et celui de maintenant. Et bien, c'est la même chose !

QUELS SONT SES PRINCIPAUX ATOUTS ?

C'est avant tout, le silence. Avec tout le respect pour les anciennes mécaniques, il faut reconnaître que parfois on ne s'entend plus en magasin lorsque la machine tranche. Ce n'est évidemment pas l'idéal pour détendre votre client et écouter ses souhaits. La nouvelle trancheuse JAC, on ne l'entend plus ! Moins de 65 dB. Un rêve ! Les ingénieurs chez JAC ont fait un travail remarquable. Trois ans de recherche pour alléger la structure tout en maîtrisant les vibrations. Le résultat est surprenant. Et pourtant la mécanique est encore plus robuste que par le passé. Toutes les parties en mouvement sont sollicitées 1 million de fois en banc d'essai. Les



lames sont plus rigides et mieux tendues. Sous des apparences élégantes et raffinées, une grosse cylindrée se cache sous le capot. En ce qui concerne l'ergonomie, la table de sortie est légèrement rehaussée pour s'adapter à l'évolution morphologique des opérateurs et la table de travail est légèrement oblique pour améliorer l'accès au chargement.

IMPRESSIONNANT MAIS FORT TECHNIQUE TOUT CELA ?

Effectivement ! J'en oublierais presque l'agrément à l'utilisation. Combien de fois ai-je rencontré des boulangères ou des vendeuses qui souffrent de douleurs à l'épaule à force d'avoir armé le levier de coupe 300 jours par an, 10 ans d'affilée. Je n' imagine pas demander à mon épouse d'utiliser l'essoreuse à manivelle de ma grand-mère pour son linge. La technique dans tous les domaines offre des facilités extraordinaires et ce qui se faisait

Yesss ! On l'a eue à **3.350^{HT} €***



Eco+450 Automatique

Série limitée à **100 exemplaires** pour Noël,
offerte par JAC et ses distributeurs.

3.350^{HT} €

INCROYABLE !!! c'est le prix d'une machine à levier !

...C'est une



Tél: 03 25 86 00 20

Consultez-nous pour connaître la liste des revendeurs participant à cet événement

*Prix de vente conseillé

mieux manuellement se fait encore mieux automatiquement aujourd'hui. La nouvelle JAC Éco+ gère automatiquement la coupe. Sans aucune intervention, elle identifie s'il s'agit d'un pain mou ou dur, de toute variété et de n'importe quelle dimension. Elle adapte la vitesse de coupe en conséquence. Mais comme les appareils photos les plus perfectionnés, on peut aussi reprendre le contrôle manuel par simple actionnement d'un sélecteur.

POURQUOI OBSERVE-T-ON SOUVENT UN AMAS DE MIETTES À PROXIMITÉ D'UNE TRANCHEUSE ?



Les miettes, parlons-en ! Plus de tiroir au ras du plancher : désormais un bac à bonne hauteur d'une contenance de 20 litres est niché juste derrière une porte basculante équipée d'amortisseurs. Il est simple de

surveiller le niveau de remplissage et facile à manipuler. À l'intérieur, plus de miettes dans le compartiment moteur et donc ventilées dans l'atmosphère. Tout est guidé directement vers le bac.

ET L'ASPECT SÉCURITÉ ?



C'est le jour et la nuit. Même si les accidents sont extrêmement rares, plus rien n'est laissé au hasard. C'est d'ailleurs une obligation actuellement. Le côté génial, c'est que le

couvercle de sécurité qui protège intégralement l'accès aux lames en mouvement s'ouvre automatiquement en fin de coupe et démarre automatiquement la coupe à la fermeture. Une sécurité absolue et en même temps une manipulation simplifiée.

CE N'EST PAS COURANT, AVOUEZ-LE !

Côté avant de la machine, une protection contre tout risque de pincement et pour les enfants tentés de découvrir la mécanique par l'ouverture du tiroir, c'est impossible !

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE LA PROMOTION ?

J'ai bataillé ferme pour convaincre tout le monde, les entreprises et nos meilleurs distributeurs. Et c'est gagné ! Pour les fêtes de Noël j'ai le plaisir de vous offrir une série limitée d'Éco+ au prix d'une machine à levier : 3 350 euros HT rendu et mise en service chez vous ! Et peut-être un peu moins en reprenant votre ancienne trancheuse JAC (mais sans trop attendre car, à ce prix-là, tout le monde voudra maintenant l'Éco+). Et, cerise sur le gâteau : sûrs de la qualité, avec nos distributeurs nous vous offrons sans hésiter trois ans de garantie pièces et main-d'œuvre, coupe illimitée. Et des couteaux griffés JAC qui assureront une coupe impeccable pour plus de 25 000 coupes.

EST-CE UNE SÉRIE LIMITÉE ?

Oui ! Avant le rush de fin d'année, nous avons libéré du temps pour produire 100 exemplaires de la JAC Éco+ en version full options avant les fêtes. Ce n'est pas tous les jours Noël !

Jean-Pierre Deloron



Informations techniques sur le modèle en promotion

- Trancheuse Éco+ avec couvercle de sécurité à démarrage automatique et option sélecteur de pression pousse pain
- Largeur de coupe : 45 cm
- Épaisseur de tranche au choix.

Pour connaître la liste des revendeurs participants à cet événement, contactez JAC Langres par mail : mail@jac-machines.com ou par téléphone : 03 25 86 00 20.



Optimisé
pour déguster
à volonté
toute la journée



**SIRHA 2015
STAND 4F96**

Consultez notre site www.panimatic.fr
et contactez nous au 01 64 29 72 19

Fabricant depuis 1964 : pousse contrôlée - étuve - froid positif - chocolat
cuisson - conservation - surgélation - travail de la pâte - manutention

Actualités

Rendez-vous sur TF1 et M6



Festival des pains revient à la télé, sur Internet et chez les artisans boulangers avec un dispositif de communication complet qui met en avant le savoir-faire de la marque et celui des artisans. Festival des pains est partenaire de l'émission de Canteloup sur TF1 et de

100 % Mag sur M6. Cette campagne sera reprise sur différents supports de communication mis en avant dans les boulangeries afin d'augmenter la notoriété spontanée des artisans boulangers. Un spot supplémentaire, diffusé sur M6 du 3 au 14 novembre, incitera les téléspectateurs à se rendre dans leur boulangerie artisanale pour participer au jeu « Le pain fait son festival ». Grâce à des cartes à gratter, il permettra de gagner des pains choisis par le boulanger sur le point de vente mais également 1 000 euros par jour sur le site Internet à l'aide du code jeu indiqué sur les cartes.

Puratos multiplie ses centres d'expertise

Puratos compte trois centres d'expertise ouverts aux artisans boulangers-pâtisseries. Les Sorinières près de Nantes, Gardanne à côté d'Aix-en-Provence et Saint-Priest à côté du centre d'exposition Eurexpo à Lyon. Ces trois centres proposent des stages de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie tout au long de l'année.

Coucou ! Le pain revient avec les selfies

Depuis la rentrée, « Coucou ! Le pain » invite le grand public à participer à un programme d'envoi de selfies. Munis de leur smartphone ou de leur appareil photo, les clients des boulangeries pourront rivaliser d'inspiration et de créativité pour prendre leur plus beau « selfie » avec du pain et le poster sur la page Facebook « Tu as pris le pain ? ». Grâce aux selfies ou photos postés, chacun pourra montrer son attachement au pain et ainsi saluer le soutien de l'Observatoire du pain à l'association « Tous à table » présidée par Flavio Nervegna.

Plus les envois de « selfies » seront nombreux, plus l'Observatoire du pain s'engagera à offrir du pain et des repas aux bénéficiaires de l'association. L'objectif, dès 2014, est de permettre aux chefs avec lesquels travaille l'association de réaliser 200 repas supplémentaires et autant de bons moments à table.



TAYSO FRANCE

LIONEL CLAIRAT, BOULANGER EN CHARENTE-MARITIME: « MES CLIENTS ONT RETROUVÉ L'ODEUR DU BON PAIN »



Fils d'artisan boulanger, Lionel Clairat a repris en 1990 la boulangerie-pâtisserie familiale de Brie-sous-Mortagne, un petit village de 250 habitants situé sur l'axe routier Royan-Bordeaux. « Depuis 25 ans, la boulangerie était équipée d'un four alimenté au fioul qui me coûtait cher et qui avait du mal à cuire. Je voulais changer d'énergie et m'orienter vers un four plus économique et plus écologique », explique le boulanger, Lionel Clairat, qui ajoute : « J'ai appris que la société Tayso France proposait des fours équipés d'un système de chauffe biomasse et que le système était performant et fiable ». Installé depuis février 2013, son nouveau four Winter biomasse est un four à soles (3 étages, 2 voies) équipée d'une grande trémie de distribution de pellets de bois. La trémie est équipée d'une vis sans fin qui régule par gravitation la distribution des pellets sur la grille de mise en combustion dans le foyer (système breveté). « Le four est simple à utiliser et chauffe très vite. Environ 1 heure au démarrage. La surface de cuisson est d'environ 8 m² et demi. Il demande peu d'entretien et se résume à vider les cendres une fois par semaine. » En cas de panne d'électricité, le boulanger peut continuer à cuire et l'installation du four n'a pas nécessité de prise triphasée. Des rideaux isolants fixés sur la façade pendant la non-utilisation du four évitent la déperdition de chaleur par les portes vitrées.

Économique à l'usage

Après plus de six mois d'utilisation, Lionel a dressé un premier bilan. « Ma consommation d'énergie a diminué de 40 %. Je dépensais environ 26 euros avec mon ancien four au fioul. Aujourd'hui, je dépense entre 14 et



Tel. 00 32 43 61 22 26

MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

AVEC OU SANS POSE




-15% sur toutes vos commandes de matériaux* avant le 30 NOV 2014



Un réseau d'installateurs indépendants
en France et en Belgique



15 ANS

POLYPANEL BELGIQUE sprl
Route de Loré, 37
B-4520 Harzé
info@polypanel.fr

informations, échantillons,
devis gratuit
www.polypanel.fr



BIOMASSE L'ÉNERGIE DE DEMAIN

Très ÉCONOMIQUE
Très ÉCOLOGIQUE
Très FIABLE
Très PUISSANT



Technologie
brevetée
SANS BRÛLEUR

TAYSO FRANCE

1175, Montée d'Avignon - 13090 AIX-EN-PROVENCE

06 08 92 99 40 - tayso.france@gmail.com

www.tayso-france.com



15 euros de pellets par jour pour la même production. Je consomme environ 45 kg de pellets par jour. La cuisson au bois apporte plus de croustillant et plus de brillance à mes pains (baguette de Tradition, pains de campagne, pain sans gluten, pain à l'épeautre, etc.). Le four offre plus de puissance et son inertie permet de cuire sans problème, la viennoiserie, la pâtisserie, les fonds de tarte. Dans le magasin, les clients ont retrouvé la bonne odeur du pain. » L'artisan boulanger a obtenu également des subventions du département, de la Région et de l'Ademe qui ont représenté 28 % du financement du four. « J'ai rempli plusieurs dossiers et expliqué la démarche environnementale du projet. Cela m'a demandé du temps mais au bout du compte, j'ai été gagnant ! » Le four Winter Biomasse a été nommé aux Trophées Européen Innovation 2014.

Jean-Pierre Deloron



Qualité des blés 2014

73 % DE LA COLLECTE FRANÇAISE PANIFIABLES

La récolte 2014 laissait planer des doutes quant à la qualité technologique des blés français. Si le temps de chute de Hagberg était l'un des facteurs les plus inquiétants, il semble qu'il ne posera pas tant de difficultés au final.

« **L**es conditions de la campagne céréalière 2013/2014 ont été exceptionnelles, indiquait Jean-Charles Deswartes, responsable du pôle valorisations de l'écophysiole à Arvalis – Institut du végétal, lors de la 65^e édition des Journées techniques de la meunerie et des industries céréalières (JTIC). Historiquement, ce sont des conditions que l'on retrouve une année sur dix voire une année sur quinze. » On peut donc être rassuré, les conditions rencontrées ont peu de chance de se renouveler tous les ans. Dès les semis d'automne 2013, les rendements finaux ont été amputés en partie. À cause des pluies abondantes, 20 % des semis de blés ont été retardés. Ensuite, l'hiver fut doux et humide.



© M. LECOURTIER/PIXEL IMAGE

La 65^e édition des JTIC a permis à la filière céréale-farine-pain de dresser un bilan de la qualité de la récolte de blés français qui s'avère meilleure qu'attendue.

Une pluviométrie hivernale induisant un défaut d'alimentation en azote. S'en est suivie une période sèche qui n'a pas arrangé la situation. « Globalement, les plantes ont été nettement plus carencées que les années précédentes, poursuivait le responsable du pôle valorisations de l'écophysiole. Nous étions alors loin des conditions optimales pour de bons rendements et une bonne qualité des récoltes. La fin de cycle a été quant à elle plus favorable. Cette dernière ligne droite s'est traduite par de bons rendements. Des rendements amputant sans doute le taux de protéines des récoltes par un effet dilution des protéines dans le grain. »

Si les bons rendements ont ainsi été globalement assurés, il en est tout autrement pour la qualité. Hormis les protéines, le temps de chute de Hagberg a été un point d'inquiétude. Les pluies qui se sont succédé entre la maturité physiologique des grains et la récolte ont eu un impact notable sur le poids spécifique des blés récoltés ainsi que sur le temps de chute de Hagberg. Cependant, Benoît Meleard, responsable du pôle qualités technologique et sanitaire des céréales à Arvalis – Institut du végétal, estime que « contrairement à ce que nous craignons, la récolte est d'assez bonne qualité ». Olivia Le Lamer, chef de l'unité grandes cultures au service marchés et études des filières à France AgriMer, illustre d'ailleurs cette relative bonne nouvelle par les chiffres des importations prévisionnelles de blé par la France pour la campagne 2014/2015 : « Les prévisions actuelles font état de l'importation de près de 400 000 tonnes de blé sur la campagne contre 250 000 tonnes environ au cours des

Pérennité et performance pour vos fournils :

OPTEZ POUR LA GAMME ANTICALCAIRE BESTMAX

Le N°1 européen du traitement de l'eau vous garantit :

- La protection des cannes à buées
- Des frais d'entretien réduits
- Une cuisson optimale du pain

BWT
water + more

www.bwt-wam.com
103 rue Charles Michels 93206 ST DENIS CEDEX
Tel : 01 49 22 27 20 - Fax : 01 64 77 25 03
Mail : williams.serro@bwt.fr

campagnes précédentes. Ce qui signifie que la meunerie sera en mesure de travailler avec la qualité des récoltes françaises tout au long de cette campagne. L'utilisation de tables densimétriques et la capacité d'allotement des organismes stockeurs permettent de tirer le tas de blé français vers le haut. »

Un temps de chute pas si problématique

Benoît Meleard estime que « la qualité de la récolte 2014 sera plus le fait d'un défaut de protéines dans blés que la conséquence du temps de chute de Hagberg. » La teneur en protéines moyenne de la récolte de blés 2014 est de 11,1 %. Très disparates, les moyennes régionales s'échelonnent de 10,3 % et 13,3 %. Et 57 % des blés collectés présentent un taux de protéines supérieur à 11 %. 10 % de la collecte à un taux inférieur à 10,5 % de protéines. Concernant le poids spécifique, 59 % des récoltes dépassent le seuil de commercialisation de 76 kg/hl.

De son côté, « la qualité boulangère est d'un niveau très satisfaisant », assure le responsable du pôle qualités technologique et sanitaire des céréales à Arvalis – Institut du végétal. 62 % des blés analysés présentent une qualité boulangère supérieure à 250/300 quand la moyenne est de 246/300. Seuls 6 % des blés analysés sont considérés comme inadaptés à la panification. Finalement, le critère le plus regardé, le plus épié et le plus redouté lors de la récolte 2014 est le temps de chute de Hagberg. Il est à ce jour une source d'inquiétude modérée. En effet, 45 % des blés collectés en France cette année affichent un temps de chute supérieur à 220 secondes. Et 77 % des lots ont un temps de chute de Hagberg supérieur à 140 secondes. Selon Jean-Charles Deswartes, « jusqu'à un temps de chute de 140 secondes, les valeurs boulangères ne sont pas altérées. En deçà, le risque de dégradation de la qualité technologique est important. Mais un lot de blé peut avoir de très bonnes valeurs boulangères en dépit d'un temps de chute faible. » Et Benoît Meleard de compléter : « Il n'existe pas de lien direct entre la note totale de panification et le temps de chute de Hagberg. Une évidence désormais qui permet d'élargir le choix des meuniers à près de 73 % de la collecte française 2014. »

M. Lecourtier



© M. LECOURTIER/PIXEL IMAGE

MDGN DIFFUSION

Batteurs fiables et robustes pour toutes vos productions

RSF 8 litres
790,00 € HT

RSF 20 litres
avec équipement 10 litres
3 200,00 € HT

RSF 40 litres
avec équipement 20 litres
6 000,00 € HT

MDGN DIFFUSION 4 rue des Tisserands 72610 ARÇONNAY
e-mail : contact@logram.fr

N°Azur 0 810 588 108

Banette Fabien Faisy, directeur scientifique et technique

LA QUALITÉ BOULANGÈRE PRIME

« Après de multiples observations, il semble qu'il n'y ait pas la moindre adéquation entre le temps de chute de Hagberg et la qualité boulangère d'une farine. À ce titre, on ne prend aucun risque en utilisant des blés dont le temps de chute de Hagberg peut aller jusqu'à 170 secondes. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons réduit nos exigences de 220 secondes à 195 secondes puis à 170 secondes. En dessous de cette valeur, les résultats de panification tendent à devenir plus aléatoires. En deçà de 130 secondes, le risque d'une note boulangère catastrophique est important. Cela étant dit, les acteurs de l'aval ne regardent pas tant l'indice de Hagberg. Ce qui les intéresse particulièrement, c'est la qualité boulangère d'un lot et la note totale de panification. Cette problématique concerne d'ailleurs moins les entreprises de l'aval que les organismes stockeurs qui se chargent de l'allotement des blés. »

PÂTISSERIE

Génoise

Avec le lancement de la nouvelle formule d'Isagénoise, Artisan propose aux artisans une génoise unique aux applications multiples. Cette solution innovante réunit une multitude de qualités techniques. Isagénoise permet de réaliser des génoises dotées d'une texture légère et aérée. Grâce à cette nouvelle formule, les boulangers-pâtisseries peuvent confectionner des génoises en moules et en feuilles. Elle offre aussi la possibilité de faire des cakes moelleux et des fonds d'entremets d'une tenue irréprochable. Le développement maximal du produit permet la formation d'une mie aux belles alvéoles. Les génoises en moules ont une surface lisse et régulière. Le travail de l'artisan est facilité avec des résultats performants en peu de temps ! La nouvelle génoise garantit une mise en œuvre simple et rapide (3 pesées). Le foisonnement est optimal et l'étalement facilité. L'artisan constatera la souplesse des feuilles et la bonne tenue à la congélation et décongélation. Autres avantages : une excellente conservation et une grande tolérance aux temps de battage et d'attente avant enfournement. Conditionnement en sacs de 5 et 10 kg.



Aides pâtisseries

Valrhona propose trois nouveautés innovantes. Le praliné amande-noisette fruité 50 % qui se compose essentiellement de fruits secs, de matières premières sélectionnées pour leur qualité et leur profil aromatique. Celui-ci donne aux recettes un goût original de praliné pour de nombreux usages : à tartiner, pour aromatiser une crème Chantilly ou dans une ganache (Paris-Brest, éclair). Les perles chocolat noir apportent une touche de gourmandise aux préparations pâtisseries : décoration ou inserts pour les gâteaux (brioches, cookies, brownies et viennoiseries). Les cœurs fondants « Etnao » Guanaja sont des produits prêts à l'emploi. Ces moelleux au chocolat sont faciles à utiliser avec diverses applications : insert pour gâteaux coulants ou moelleux et à fondre dans du lait pour un délicieux chocolat chaud !

PETITS CHOUX

Traiteur de Paris, fabricant de pâtisseries fines surgelées premium pour les professionnels, lance un assortiment de petits choux. 48 petites bouchées généreuses de 18 g composées d'une crème fondante, déclinée en quatre parfums (framboise, chocolat, vanille et caramel) naturels. Un craquelin coloré et croustillant recouvre les choux. Avec leur allure Trendy, ces pièces cocktails sucrées, apportent une touche de fantaisie et de couleur à tous vos buffets (séminaires, cérémonies). Grâce à leur format, ces produits peuvent être servis en café gourmand, en dessert ou pour répondre à l'offre snacking toute la journée.



© G. GAUTIER - TRAITEUR DE PARIS

www.fourmap.fr
COMPACT • SIMPLE • FACILE
Disponibilité sur stock • Installation très rapide

LA CUISSON PAR EXCELLENCE

MAP FRANCE
FOURS DE BOULANGERIE
50 ans d'innovations pour le confort du boulanger

42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France
04 75 56 04 79 04 75 55 22 61 contact@fourmap.fr

Moules Noël



À Noël, le chocolat sera encore le parfum préféré des consommateurs. Face à cette demande, Belcolade a développé un moule exclusif en forme de cabosse qui vous permettra de mettre en avant le cacao à l'origine

du chocolat. Ce kit se compose de quatre moules entiers autoportants, permettant de réaliser entremets, glaces ou bonbonnières en chocolat. Fabriqués par Pavoni®, ces moules thermoformés sont résistants et réutilisables. Chaque cabosse mesure 20 x 6,5 cm de diamètre. Ils apportent une forme originale à vos entremets ou bonbonnières de chocolat. Autre nouveauté pour Noël ! Un centre de table original pour sublimer le repas de Noël de vos clients ou tout simplement en décor de vitrine. Ce moule Belcolade permet de réaliser des sapins en chocolat. Le kit se compose de quatre moules Pavoni® thermoformés, résistants et réutilisables. Chaque sapin mesure 16 x 10,5 cm de diamètre.

SÉCHOIR À COUCHE

La société Roure propose un séchoir à couche qui s'utilise directement sur vos chariots. En effet, ces grilles spéciales s'adaptent sur vos chariots : elles se glissent comme une plaque et peut recevoir jusqu'à 15 toiles maximum. En mettant vos chariots dans la chambre de pousse ou près du four, vos toiles sècheront plus rapidement et ne prendront plus autant de place dans vos fournils.



CORHOFI VOUS FINANCE EN UN ÉCLAIR...

CORHOFI est LA solution
à vos besoins de financement
pour tous vos équipements
(création, renouvellement...)

Linéaires de vente
Équipements laboratoire
Fours
Systèmes d'encaissement
Vidéo surveillance
Informatique
Climatisation
Véhicules de tournée

*Tout a vocation à être
financé par nos soins !*



Groupe CORHOFI S.A.
Le partenaire financier des boulangers
boulangerie@corhofi.com
06 16 85 43 09

Colorants rouge et jaune

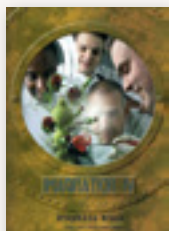
Sébalcé, spécialiste des arômes, colorants et gélatine depuis plus de 50 ans, renouvelle sa gamme avec deux nouveaux colorants rouge et jaune. Ils sont utilisables en boulangerie artisanale suite à l'entrée en vigueur du règlement européen n° 232/2012. Ces colorants au rendu très naturel, rehaussent l'appétence de toutes vos réalisations, sans pour autant dénaturer les saveurs de celles-ci. Utilisables dans toutes vos préparations de boulangerie et pâtisserie, ils supportent la cuisson, la surgélation ainsi que la décongélation.



LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée par des professionnels pour des professionnels

Stéphane Klein



**IMAGINATION
IV**
91,30 € TTC*



**VOYAGE EN
SUCRE D'ART**
88,30 € TTC*



OPIUM
91,30 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain



**PAINS AUTOUR
DU MONDE**
20,90 € TTC*



**LE PAIN!
Tout un monde**
18 € TTC*

22€
seulement
pour ces
2 livres!

J.-M. Perruchon et G.-J. Bellouet



**L'ART DE LA
VIENNOISERIE
ET FESTIVAL
DE TARTES**
86,30 € TTC*



**APPRENEZ L'ART
DE LA GLACE ET
DES SORBETS**
103 € TTC*



**SAVEURS
CHOCOLATÉES**
109,60 € TTC*



**TENDANCE
CROQUEMBOUCHE**
91,30 € TTC*



**VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX**
91,30 € TTC*



**INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS**
90 € TTC*



**FÉRIE EN SUCRE
D'ART**
96,40 € TTC*



**TENTATION
PETITS GÂTEAUX**
90 € TTC*



**TARTES, GOÛTERS,
ENTREMETS**
91,30 € TTC*



**GOURMANDISES
SALÉES**
88,30 € TTC*



**PLAISIRS
GOURMANDS
CHOCOLATS & CAKES**
104,50 € TTC*



**ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX
FUSION**
104,50 € TTC*



**L'ART DES PETITS
FOURS
(FORMAT POCHE)**
39,60 € TTC*

Vous êtes éditeur,
vous souhaitez
étoffer notre bibliothèque
avec vos ouvrages?
**Contactez-nous
dès à présent au
04 50 32 17 43**

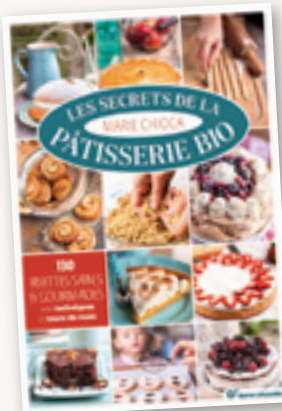
NOUVEAUTÉS



Benoît Toubanc PASSION BOULANGE

54,70 € TTC*

178 pages de recettes imaginées par cet amoureux du pain passionné... De la baguette aux pains aromatiques... Et ce passionné nous dévoile également ses recettes de fabrication de pain décoré.



Terre Vivante, Marie Chioca

LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO

22 € TTC*

Marie Chioca nous invite à maîtriser tous les secrets de la pâtisserie bio ! Remplacer le beurre par des purées d'oléagineux, utiliser des farines originales, cuisiner avec crèmes et laits végétaux, jongler avec les sucres naturels... Avec 130 recettes exquises, dont certaines sans gluten ni lactose (274 pages).



Terre Vivante,
Marie Chioca et Delphine Paslin

MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS

14 € TTC*

Des desserts tout légers réalisés à partir de sucres naturels qui (ré)concilient gourmandise et santé (122 pages).



Terre Vivante,
Natacha Duhaut

JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN

12 € TTC*

Une plongée dans un monde gustatif riche de nouvelles saveurs (98 pages).



Terre Vivante,
Laurence Gardé

JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES

12 € TTC*

24 huiles essentielles à cuisiner dans 34 pâtisseries (98 pages).

BON DE COMMANDE

Renseignements sur les expéditions au 03 87 69 88 28 demandez Aline.

À retourner avec votre règlement à : **Les Éditions Gourmandes / VPC - BP 90146 - 57004 Metz Cedex 1**

Raison sociale :

Nom :

Prénom :

Tél. :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

☒ **Chèque à joindre à la commande.**

Facture dans le colis.

Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs valables en France métropolitaine et Dom-Tom uniquement selon TVA en vigueur. Pour l'étranger, nous consulter au +33(0)3 87 69 18 18. Offre valable jusqu'au 31/12/2014. Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de notre part, cochez cette case ☐. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case ☐.

* tarifs port compris
LIVRAISON SOUS
12 JOURS

OUVRAGES

Prix TTC port compris
FRANCE DOM/TOM

	FRANCE	DOM/TOM
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES	12,00	12,00
MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS	14,00	14,00
LES SECRETS DE LA PÂTISSERIE BIO	22,00	22,00
PASSION BOULANGE	54,70	64,50
GOURMANDISES SALÉES	88,30	105,80
VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	91,30	100,30
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS	91,30	100,30
TENDANCE CROQUEMBOUCHE	91,30	100,30
SAVEURS CHOCOLATÉES	109,60	118,60
TENTATION PETITS GÂTEAUX	90,00	100,00
ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION	104,50	114,50
L'ART DES PETITS FOURS	39,60	58,10
PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES	104,50	114,50
APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS	103,00	132,00
INSPIRATIONS ET CRÉATIONS	90,00	100,00
FÉERIE EN SUCRE D'ART	96,40	109,40
L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	86,30	103,30
IMAGINATION IV	91,30	121,30
VOYAGE EN SUCRE D'ART	88,30	118,30
OPIUM	91,30	121,30
PAINS AUTOUR DU MONDE	20,90	36,10
PAINS! TOUT UN MONDE	18,00	34,00
LES DEUX LIVRES DES AMBASSADEURS	22,00	43,00
TOTAL (frais de port compris)	France	DOM-TOM

VENTE FONDS DE COMMERCE

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ

NONTRON (24).



Ville avec peu d'emplacements disponibles, dans laquelle il faut être en périphérie, sur le passage. C'est le cas avec cet emplacement de 140 m², doté d'un parking et de commerces proches. Passage. Résidentiel. Idéal pour une boulangerie de proximité. Très bonne visibilité sur carrefour. Pourrait convenir pour artisan désireux de se lancer à son compte. **Appelez au 06 80 58 30 98**

DERNIER EMPLACEMENT

BORDEAUX (33).



Boulangerie-pâtisserie-snacking en petit retail park en lisière du village sur axe passant. Petit centre commercial avec supermarché et station-service et de lavage. Autres commerces prévus. Commune de 2 000 habitants. Surface 180 m² réservée. Parking. Bonne visibilité. Convierait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

TRÈS BON POTENTIEL

BORDEAUX CUB (33).

Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central TRÈS PASSANT. Fort résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m² réservée. Parking. Excellente visibilité. Convierait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL

BORDEAUX (33). Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m² d'activités. Cinéma. Hôtels. Fort passage.



Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m² ou plus. Excellente visibilité. Convierait pour artisan expérimenté. **Appelez au 06 80 58 30 98**



Les Outils de
Votre Développement

emplacements disponibles - accompagnement assuré

Créez votre boulangerie

à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest

Notre prestation : recherche d'emplacement, définition du projet, étude et chiffrage, suivi et réalisation.

Nos plus : connaissance du métier, prestation clés en main, aide au montage juridique et financier, accompagnement.

contact@boulangerie-co.fr - Tél : 06 80 58 30 98

BON POTENTIEL

TOULOUSE (31). Sur cet emplacement vous aurez la possibilité de partir

d'une page blanche et nous pourrions concevoir la Boulangerie-Snacking que vous souhaitez. Bon emplacement avec passage plus de 7 000 véhicules/jour, face à un important pôle de formation et d'études. Le snacking / petite restauration sera de mise. Projet pour fin 2015. **À réserver dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ

PROCHE AUCH (32).



Au calme en entrée de village proche d'Auch. Idéal pour boulangerie de proximité, sur 110 m² dans petit centre à taille humaine.

Activités paramédicales. Parking. Bonne visibilité. Convierait à professionnel désireux de se lancer car enjeux limités. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ

TARN (81).



Dans village sur axe passant à 2 km de la ville proche. L'emplacement de la boulangerie est réservé sur 130 m², à côté du futur local pour primeurs. Local livré avec travaux faits par propriétaire. Loyer correct. Parking. Bonne visibilité. Idéal pour couple. Livraison fin 2014.

Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98

FORT POTENTIEL

PROCHE LIMOGES (87). Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m² sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie à forte tendance snacking.



Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage: plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**

AUTRES LOCALITÉS.

Emplacements disponibles pour création de boulangerie-pâtisserie-snacking, traditionnelles ou tendances. Nous pouvons rechercher pour votre compte grâce à notre réseau. **Nous consulter au 06 80 58 30 98**

VENTES boulangerie - pâtisserie - snack; site touristique Saintes (17) et Cognac (16) pour artisan expérimenté. **Tél. 05 49 61 0362**

Arts et Métiers du Four à bois

Fours à bois

Notre devise : La Qualité avant tout.

certification QUALIBOIS LA QUALITÉ BOIS FRANÇAIS 100% GARANTIE DÉCENNIAIRE

FAITES DES ÉCONOMIES EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE PAS DE TAXE CARBONE SUR LE BOIS !

ZI Naurais-Bachaud - 14 av. de la Naurais 86530 NAINTRÉ
Tel : 05 49 21 83 77 - Fax : 05 49 85 98 12
e-mail : four.christian.mantez@wanadoo.fr - site : www.fouraboiss.fr

VENTE DE MATÉRIEL

VENDS :

- gaz 3 feux, neuf ; valeur : 1 800 €, soldé : 500 €
 - Bac à farine, neuf ; valeur : 640 €, soldé : 150 €
 - Table centrale 2000x1400 avec d'un côté un tour réfrigéré 3 portes ; valeur : 9 600 €, soldé 5 500 €
- Tél. 06 22 63 14 40**
ou 06 07 36 76 77

PIÈCES DÉTACHÉES

**pour lave-batterie Lavinox,
JSLB, Dirh, Gecoma, Panil
sur www.lavinox.fr
ou au 01 30 43 81 58**

VENDS

lave-batterie P600S
d'occasion (presque
neuve). Très peu servi.
Prix : nous consulter.
Tél. : 06 22 63 14 40



**« Notre expérience
et notre organisation
à votre service »**

*Jean-Louis Fleurbaey
dirigeant de Médiation Service Boulangerie*



Vous souhaitez :

- **vendre votre boulangerie** > votre annonce sera publiée sur notre site le temps nécessaire à la vente.
- **acheter votre boulangerie** > un choix important d'annonces sur notre site.
- **créer votre boulangerie** > consultez notre espace création sur notre site.

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

www.agenceboulangerie.info



Vous avez un projet

☐ Cession
 ☐ Acquisition
 ☐ Création
 ☐ Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :

SARL Médiation Service Boulangerie

Siège social : 40, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45

Vos coordonnées : _____

Merci d'ajouter votre cachet commercial
au dos de l'enveloppe d'expédition.

SPÉCIALISTE EXPORT ACHÈTE

France entière fours
Bongard, Tiblietti, Pavailler,
Polin, Salva et fournil
complet. **Mail : jeanmichel.carpentier@orange.fr**
Tél. : 06 20 39 83 99

**VDS machines à
glaces italiennes
GELMATIC et autres
machines à granité.
Occasions récentes
révisées garanties.
Tél. 03 80 51 23 53**

DEMANDE D'EMPLOI

TOURIER recherche
poste extra sur Paris
et sa région.
TÉL. 06 73 14 12 81

COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur):

- | | |
|--|-------------|
| • Demandes d'emploi | GRATUIT |
| • Offres d'emploi, matériel d'occasion
(2 articles maxi)
automobiles et mobilier prof. | 27,09 € TTC |
| la ligne supplémentaire | 9,03 € TTC |
| OPTION PHOTO | 10,03 € TTC |
| • Fonds de commerces | 91,30 € TTC |
| la ligne supplémentaire | 26,09 € TTC |

COUPON À REMPLIR LISIBLEMENT
EN LETTRES CAPITALES ET À ENVOYER
AVEC VOTRE RÈGLEMENT À:

LES ÉDITIONS GOURMANDES
Régie commerciale/Service PA
9 rue de Malaz 74600 SEYNOD

**Date butoir : 18 novembre 2014
pour parution décembre 2014**

Écrire en capitales lisiblement

[illegible]

NOM : _____
 PRÉNOM : _____
 ADRESSE : _____
 CODE POSTAL : _____ VILLE : _____
 E-MAIL : _____ DATE : _____

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE:



VENTE VÉHICULES OCCASIONS



VENTS RENAULT MASTER 2.3 DCI L1H2.

Fourgon aménagé neuf. Agencement avec ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 3 grilles 60x40, tiroir-caisse contact client, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains fils.

Meuble lavabo. Prix : nous consulter. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENTS CITROËN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.

Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo.

Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENTS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 85 000 KM, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains.

Meuble lavabo. Prix : 12 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENTS FIAT DUCATO DE 2004 AMÉNAGÉ, 125 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo...

Prix : 16 000 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



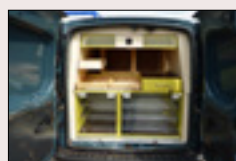
VENTS MASTER NEUF AMÉNAGÉ, FOOD TRUCK SANDWICHERIE/ SALON DE THÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré.

Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



VDS TRAFIC ESSENCE DE 1999, AMÉNAGÉ, 150 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo,

dans l'état. Prix : 4 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENTS RENAULT KANGOO DCI85, 2010, 30 000 KM. Caisson amovible Boulangerie-Pâtisserie de 2012. Service AR, vitrine

réfrigérée route + secteur pour 3 grilles 60x40. Présentoir sec, tiroir-caisse, 6 paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, lettrage publicitaire sur les 2 côtés. État neuf ; Révisé et préparé. Prix : 18 000 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



VENTS FIAT DUCATO, 110 CV JTD, VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale

électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENTS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM. Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix : 14 500 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



VENTS CITROËN JUMPER HDI 110 CV. VÉHICULE NEUF DISPONIBLE. Fourgon tôle magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture

latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix : 39 000 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

LCM Vente / Achat de véhicules aménagés
LE CAMION MAGASIN
www.le-camion-magasin.fr / lcm.fresse@wanadoo.fr
Tél. 03 84 63 32 55

PANI VENDING A PARIS

DES BAGUETTES CHAUDES 24 H SUR 24 ET 7 JOURS SUR 7

Proposer du pain chaud 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, c'est le pari réussi du boulanger Jean-Louis Hecht, inventeur du concept Pani Vending, un appareil qui propose de stocker, cuire et distribuer des baguettes chaudes et croustillantes tout au long de l'année.

Depuis quelques semaines, la « Panamette » située 32 rue Paul Barruel à Paris 15^e ne désemplit pas ! Hormis de la pâtisserie, de la viennoiserie et des sandwiches, ce point de vente propose du pain chaud en libre-service. « *Plus question de rentrer sans baguette à la maison ou de trouver une boulangerie déjà fermée avec Pani Vending. Ce vécu ne sera bientôt plus qu'un mauvais souvenir d'autrefois* », explique Jean-Louis Hecht, l'inventeur du premier concept de cuisson et distribution de baguettes chaudes. Son appareil, le Pani Vending propose 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, de la baguette croustillante juste sortie du four. Lauréat du concours Lépine (Vase de Sèvres 2014) à la Foire de Paris, Jean-Louis Hecht a inauguré le nouveau point de vente en présence de Gilles et Luc Goldsztejn (gérants et associés à la Panamette) et de nombreuses personnalités dont Philippe Goujon, député-maire de Paris 15^e. Ce dernier a trouvé le concept extrêmement intéressant et pratique pour les habitants du quartier. « *Je suis convaincu que ce concept va se développer un peu partout en France car il rend un grand service pour toutes les personnes qui rentrent tard chez elles ou qui n'ont pas de boulangerie près de chez elles.* »



Quatre points de vente par arrondissement

Après avoir installé le concept en Lorraine, Jean-Louis Hecht prévoit d'implanter environ quatre points de vente par arrondissement à Paris. « *Beaucoup de personnes sont intéressées pour implanter ce projet à l'export, notamment en Europe (Suisse et Russie). Les brevets ont été déposés dans le monde entier.* » Pensé au départ pour les zones rurales, là où il y a de moins en moins de boulangeries, ce concept s'avère un véritable service de proximité dans les grandes villes urbaines. Pani Vending propose du pain chaud aux travailleurs de nuit, aux lève-tôt comme aux « couche-tard ».

120 baguettes/jour en moyenne

Le premier Pani Vending propose de la baguette traditionnelle bio (sans aucune congélation) dont les pâtons sont préparés par le frère de Jean-



Louis Hecht, artisan boulanger rue du Rocher dans le 8^e arrondissement de Paris. La baguette est vendue 1 euro et elle est délivrée chaude et croustillante en 15 secondes. En début d'exploitation, le magasin a enregistré une moyenne de 120 baguettes vendues par jour. « *Le dimanche, on arrive à 150 baguettes* », explique le gérant associé. Pour financer cet automate sur cinq ans, il faut pouvoir vendre entre 30 et 35 baguettes par jour. Depuis sa création, le concept Pani Vending a beaucoup évolué au niveau électronique (télémétrie) et s'est modernisé. Son installation ne prend que quelques mètres carrés dans le magasin. Le boulanger peut contrôler, piloter la production à partir de son téléphone portable et intervenir sur le rechargement des pâtons, sur la cuisson, la distribution du pain, etc.

Jean-Pierre Deloron



Diviseuse-formeuse JAC

DU PAIN CHAUD TOUTE LA JOURNÉE



Laurent Marmont a ouvert en août sa boulangerie « La Boulange » dans le centre-ville de Dijon en Côte d'Or et il s'est équipé d'une diviseuse-formeuse Diviform JAC. La machine offre gain de temps et souplesse de travail. Il peut ainsi assurer seul la vente et la fabrication et cuire du pain en continu toute la journée.

« **L**a Boulange », située rue Berbissey à Dijon a ouvert ses portes en août 2014. Derrière le comptoir de cette boulangerie aux couleurs de La Pétrisane, marque de la minoterie Cèdre, Laurent Marmont est seul en boutique. Il effectue la vente et l'élaboration du pain. Il souhaitait cuire du pain en continu, pour se démarquer de la concurrence et ne pas avoir à pétrir la nuit, notamment pour ne pas gêner le voisinage. Il a opté pour une diviseuse formeuse Diviform JAC, un pilier désormais incontournable dans l'organisation de son travail. « *C'est trois machines en une* », explique le boulanger. Nul besoin de diviseuse, de repose-pâton, et de façonneuse. La méthode est plus rapide et permet une gestion optimale de la pâte. « *La Pétrisane (300 g) est*



une baguette haut de gamme. Pour l'élaborer par un process traditionnel, il faut minimum 12 heures de fermentation en armoire. La pâte est ainsi préparée la veille pour le lendemain. La pâte peut être conservée trois jours en bacs pré-pesés, en chambre froide, avant d'être utilisée », explique Laurent Marmont. La gestion de la production est ainsi simplifiée et le rendement optimisé (fini les pertes de matière première). Le process Diviform vous apporte une réactivité appréciable car, en seulement 25 minutes, vous êtes capable d'offrir du pain frais à vos clients. Sortir le bac de pâte, le diviser et le former avec la Diviform, l'enfourner directement et voilà une excellente baguette de Tradition préparée en un minimum de temps. Vos clients apprécieront !

Installation à côté du four

Cela permet d'être au boulanger seul en boutique, de faire à la fois la vente et le pain et de proposer à ses clients du pain chaud toute la journée en continu jusqu'à la fermeture à 20 heures. Laurent Marmont a ins-



Matériel de boulangerie, pâtisserie, traiteur, climatisation

MÉCANISATION DE LA PÂTE



CUISSON



PÉTRISSAGE



MAGASIN



LIGNES DE VENTE



DÉPANNAGE

FROID

Notre métier : servir le votre

Matériel pour les métiers de bouche
boulangerie, pâtisserie, traiteur
climatisation

SAV 7j/7 et 24h/24

Interventions facturées à la minute

(nuit, week-end et jours fériés au même tarif)



Devis rapides

www.labo-four-diffusion.com

labo-four-diffusion@wanadoo.fr

TÉL. 03 80 70 93 38 - FAX. 03 80 70 93 44

Dès le 1^{er} janvier 2015, nouvelle adresse

58 rue du Point du Jour - CHEVIGNY SAINT SAUVEUR



**Labo
FOUR
Diffusion**

3 impasse Clément Desormes - ZAE Cap Nord - DIJON

tallé la diviseuse formeuse Diviform JAC, juste derrière le comptoir, à côté du four. « J'aime que les gens me voient sortir les baguettes et les mettre au four ». « La machine présente peu d'encombrement (90 cm x 90 cm). Elle est sur roulettes ce qui permet de la placer où on le souhaite. Un gain de temps au quotidien. Elle offre également le meilleur rapport qualité prix du marché », explique Rémi Dreux revendeur JAC sur Dijon et gérant de la société Labo Four Diffusion. Laurent Marmont a choisi 3 types de cadres de découpe permettant de faire des baguettes, des pains et des petits pavés.



« Notre catalogue comporte plus de 60 grilles différentes », précise Stéphane Guillaumont, directeur commercial chez JAC, « Les cadres de découpe sont équipés de couteaux en plastique alimentaire anti-adhérents, au profil biseauté, ce qui permet de pincer et souder la pâte plutôt que de la couper, de façon à conserver le gaz dans la baguette et assurer un bon développement. ». La coupe d'une Pétrisane, à la mie bien alvéolée permet de le confirmer. Innovant: deux grilles peuvent être montées en même temps pour éviter les manipulations inutiles et

apporter une ergonomie maximale. Il est également possible de monter des demi-grilles, de façon à diversifier la production et produire de petites quantités afin de diversifier l'offre produit. C'est un point important pour Laurent Marmont qui décline baguette, pain et pavé en de multiples versions, ajoutant dès de comté, abricot sec, chorizo, figue, graines, etc. « L'incorporation ne gêne pas la coupe. Là aussi c'est un gain de temps appréciable », précise-t-il. « L'utilisation est simple et efficace », résume Laurent Marmont.

Emmanuelle Thomas



Pain d'épices de Dijon

UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

La maison Mulot & Petitjean élabore du pain d'épices depuis 1796. La plus ancienne fabrique de pain d'épices de Dijon veille à la tradition, tout en intégrant les innovations.

La vénérable maison Mulot & Petitjean de Dijon pratique le métier de pain d'épicier depuis plus de 200 ans. Dernier fabricant de pain d'épices de la région dijonnaise, elle demeure garant de « la » recette: le pain d'épices de Dijon est composé d'épices, de miel, de sucre, et de farine de froment. « *La spécificité du pain d'épices de Dijon est d'être élaboré avec de la farine de froment* », précise Catherine Petitjean, à la tête de Mulot & Petitjean depuis 1998, « *à la différence d'autres pains d'épices. Dans d'autres régions ou d'autres pays, les ingrédients sont différents: En Belgique, par exemple, les fabricants emploient de la farine de seigle. En Allemagne, ils utilisent d'autres épices que l'anis comme le clou de girofle ou la cardamome. Cela confère des différences de texture et de goût* ». La fabrication n'a pas changé depuis des siècles. Ce patrimoine artisanal et gastronomique a d'ailleurs été récemment récompensé, l'entreprise Mulot & Petitjean



© E. THOMAS/PIXEL IMAGE

▲ Les glacés minces traditionnels ont été déclinés en mini-glacés minces (les mulots), une gamme destinée à accompagner le thé ou le café.

a été labellisée « Entreprise du patrimoine vivant » dans le domaine de la gastronomie en mars 2012 par le ministère des finances, de l'économie et de l'industrie.

450 tonnes de pain d'épices par an

La pâte mère, élaborée par batch de 300 kg, est constituée d'un mélange de farine de froment, sucre, miel. Elle est pétrie une dizaine de minutes, puis repose pendant 15 jours. « *Ce qui se passe exactement pendant ce temps d'attente est encore mal connu, et nous sommes d'ailleurs en train d'étudier cela* », explique-t-elle. Elle est ensuite retravaillée après l'ajout notamment de jaunes d'œufs et d'anis, lors d'une opération de pétrissage appelée « le braquage ». Elle est alors apte à être mise en forme: laminée, découpée... selon son devenir. « *Nous avons une gamme mécanisée et une gamme entièrement manuelle* »,

pani record constructeur de matériel de boulangerie et pâtisserie

Nouvelle diviseuse-formeuse

Tradirecord

Encore plus performante



La polyvalence par excellence

- Une formeuse de pains de tradition non façonnés prêts à cuire. Avec un très grand choix de grilles de découpe.
- Une diviseuse classique pour vos pains spéciaux.
- Une tasseuse à gras pour étaler le beurre et la pâte.

info@panirecord.fr - www.panirecord.fr



MULOT & PETITJEAN EN CHIFFRES

- 1 site de production à Dijon (Côte-d'Or) en Bourgogne.
- Une cinquantaine de salariés.
- 6 boutiques de vente directe situées à Dijon et une à Beaune. Mulot & Petitjean dispose d'une boutique en ligne depuis 2011.
- Le chiffre d'affaires tourne autour de 5 millions d'euros.

explique Catherine Petitjean. Pain d'épices à la coupe, nonnettes de Dijon... L'entreprise produit 450 tonnes de pain d'épices par an, tous produits confondus. Un tonnage en augmentation régulière depuis plusieurs années, d'environ 10 à 15 % par an.

Des boîtes en fer, aux visuels « anciens »

Pains d'épices traditionnels, à la coupe, au miel, aux fruits confits, nonnettes, glacés-minces... La gamme s'élargit régulièrement, par l'adjonction de nouveaux parfums, de nouveaux formats, de nouveaux packagings, de nouvelles origines de matières premières. « *Nous avons par exemple élaboré une gamme de mini-nonnettes, de mini-glacés minces (les mulots), plus spécifiquement destinés à accompagner le thé ou le café* », précise-t-elle. Autre nouveauté, packaging cette fois : le lancement de nonnettes en boîtes en fer « collector », aux visuels « anciens » délicieusement rétros. Le fabricant dijonnais a également sorti un pain d'épices au « miel de Bourgogne », mettant ainsi l'accent sur l'origine régionale de cette matière première emblématique. Mulot et Petitjean a été récompensée en 2013 d'un Miam d'argent – au concours de la meilleure innovation alimentaire en région Bourgogne – pour un pain d'épices aux figues entières.

Des nonnettes « Bernard Loiseau »

La nonnette, un des produits phare de la maison fait l'objet de toutes les attentions. « *La nonnette, est un produit en fort développement actuellement. Nous en produisons 10 millions d'unités par an. À côté des parfums traditionnellement utilisés pour le fourrage des nonnettes comme l'orange, nous développons de nouveaux parfums, en solo ou en partenariat, comme pour la gamme Bernard Loiseau, née en 2011* ». La gamme de produits Bernard Loiseau est fabriquée par Mulot & Petitjean selon des recettes inédites élaborées par Benoît Charvet, chef pâtissier du Relais Bernard Loiseau à Saulieu, avec par exemple des nonnettes fourrage fraise et



rose, pomme-bergamote et abricot-verveine, ou du pain d'épices thé-bergamote, 8 épices, et griottes. Côté projets, la vénérable maison étudie la possibilité d'ouvrir pour 2014 les portes de son site de fabrication au grand public, et de révéler une partie des secrets du pain d'épices à travers un circuit de visite.

E.T.

◀ Le pain d'épices de Dijon est élaboré à partir de farine de froment, de sucre, de miel et d'épices. Une recette traditionnelle jalousement préservée.

Les emballages collector, notamment les tubes métalliques pour rouleaux de 6 nonnettes, commercialisés en 2012, rencontrent du succès. ▼



Tél : 03 81 59 24 82

**MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

AVEC OU SANS POSE



Un réseau d'installateurs indépendants
en France et en Belgique



ZAE La Louvière
25620 L'HOPITAL DU GROSBOIS
Mobile : 06 80 84 53 79
Fax : 03 81 59 25 62

informations, échantillons,
devis gratuit
www.mourot-agencement.fr



© MULOT & PETITJEAN

© E. THOMAS/PIXEL IMAGE

Vin jaune

« L'OR » DU JURA

S'il est un breuvage emblématique du Jura, c'est bien le vin jaune. À la fois difficile à décrire et inoubliable une fois qu'on y a goûté... tellement il est atypique.



Le **clavelin**, bouteille réservée au vin jaune, permet d'identifier l'or du Jura au premier coup d'œil.

et l'évaporation naturelle, assurée par la porosité du fût, n'est pas compensée par un apport de vin comme c'est le cas pour les autres vins. Un voile levurien se forme ainsi naturellement à la surface, protégeant le vin en favorisant une oxydation ménagée. Autre particularité, les « caves à jaune » sont généralement des caves situées en hauteur des bâtiments vitivinicoles et non enterrées. La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue, par son effet sur le voile, à l'émergence du « goût de jaune ». Une fois le vieillissement terminé, le vin jaune est mis en bouteille dans un contenant spécifique et unique, appelé clavelin. Il ne contient que 62 centilitres, alors que la contenance classique d'une bouteille de vin est de 75 cl. Cette originalité s'explique par le fait qu'un litre de jus de raisin se réduit globalement à 62 cl de vin jaune à la fin de son vieillissement. « L'or du Jura » fait partie des spécialités du Jura au même titre que le vin de paille. Il demeure confidentiel : le vignoble n'en produit en moyenne qu'un peu plus de 2 600 hl par an, ce qui représente moins de 3 % des vins produits dans le Jura. Château-Chalon est son vignoble natal mais il est également produit en appellation Arbois, L'Étoile et en Côtes du Jura. **E.T.**

L'origine du Savagnin

Le savagnin serait un des rares cépages actuels à être issu de vignes sauvages (lambrusques). Les études génétiques montrent en effet que la majorité des cépages en France descendent de cépage préexistant et ont des liens de parentés plus ou moins étroits entre eux. L'aligoté, le gamay, le chardonnay, ou le melon par exemple descendent du pinot noir. Le savagnin, lui, se situe dans un groupe à part. À noter que si ces études n'ont pas trouvé de géniteur au savagnin, elles lui ont en revanche trouvé des descendants comme l'aubin ou le petit meslier.

PERCÉE DU VIN JAUNE Six ans de patience

Il faut attendre six ans et trois mois pour obtenir du vin jaune. Une fois mis en fût la patience est donc de rigueur... Et la « naissance » du vin est un événement dignement fêté par toute la profession et la région à travers la traditionnelle Percée du vin jaune. En février 2014, c'est donc la mise en perce symbolique d'un fût du millésime 2005 qui a été acclamée par plus de 40 000 visiteurs à Conliège et Perrigny. La Percée du vin jaune a lieu tous les ans au début du mois de février, à chaque fois dans un village différent. Une itinérance qui permet de mettre en lumière la diversité du vignoble jurassien et des villages viticoles. L'occasion de mettre en valeur les produits, les traditions, mais aussi le patrimoine bâti viticole du département : les viticulteurs ouvrant leurs caveaux. La 19^e édition se tiendra les 31 janvier et 1^{er} février 2015 à Montigny-lès-Arbois.



La **Percée du vin jaune** 2014 a fêté l'avènement du millésime 2005.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

© PHOTOLYETCOM/AMBASSADEURS DES VINS JAUNES



PROMO DU MOIS

190,00 € H.T.

Pack

1000 boîtes

- Toutes tailles confondues*
- Tous modèles confondus**

Valable jusqu'au 30/11/2014

** modèle CHARLOTTE ou modèle ENFANTS ou modèle Blanc

* Taille 160x160 à 290x290
Hauteur 50 ou hauteur 80 mm

Les fêtes arrivent...



Boîte à bûche



Réf.	Dimensions
BBCH80	20 x 11 x 11
BBCH81	25 x 11 x 11
BBCH82	30 x 11 x 11
BBCH83	35 x 11 x 11
BBCH84	40 x 11 x 11
BBCH85	50 x 11 x 11
BBCH86	60 x 11 x 11



CHRONO-MAT

Toile de lin

Séchoir avec 10 barres

Echelle basse démontable 8 niveaux - 600x400

Echelle pâtissière démontable 20 niveaux 600x400

Grilles pâtissières 400x600



Rouleau de 50 m

Réf T3/600



Réf SEC02



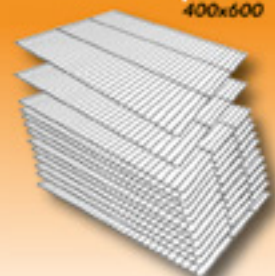
Barre de blocage pour transport

Réf EC8/D



Réf ECH20/D

Barre de blocage pour transport



Réf GR102

Votre conseiller au

01 39 35 16 60

www.chrono-mat.com

Commandez 24h/24h sur nos sites :

www.chrono-pieces.com

01 39 35 84 84

www.chrono-mat.com

01 39 35 16 60

www.chrono-emballage.com

01 39 91 52 50

La Festival

LA BAGUETTE DE MON ARTISAN BOULANGER

*Pour une journée
croustillante !*



BLÉS
100%
FRANÇAIS



Proposez-la dorée ou bien cuite !

- La Festival est une baguette de qualité.
- Sa texture à la fois croustillante et moelleuse naît du respect de sa méthode de fabrication.
- Issue d'une farine élaborée avec des blés 100 % français.
- La Festival s'inscrit dans une consommation quotidienne.
- Découvrez également "La Fournée Festival"....



Contactez votre commercial Festival des Pains.

www.festivaldespains.com

Festival
DES PAINS